



PURO'S

A expressão viva e pura do novo.



FILOSOFIA PURISTA

MÍNIMA INTERVENÇÃO PARA MAXIMIZAR A EXPRESSÃO NATURAL DO VINHO

Este vinho é o resultado harmônico de duas castas vinificadas individualmente para a extração de todo seu potencial e pureza, a fim de compor um vinho com o estilo Lidio Carraro por excelência.

LIDIO CARRARO PURO'S



Uvas: 85% Merlot | 15% Cabernet Franc **Acidez Total:** 6,23 g/L
Safra: 2019 **Açúcar Residual:** 2,75 g/L
Teor alcoólico: 13,5% Vol.



Terroir: Encruzilhada do Sul I Serra do Sudeste I RS
Microclima: Solo de origem granítica, com baixo teor de matéria orgânica e boa drenabilidade.
Vinhedo: As videiras são conduzidas pelo sistema de espaladeira, com uma produção de 2,0 Kg/planta. Para o correto equilíbrio vegetativo da videira, foram realizadas podas verdes para estabelecer a melhor atividade da parede foliar fotossintetizante, além de reduzir significativamente a produção de uva por planta.
Colheita: Manual com seleção de cachos no vinhedo.



Vinificação: Elaborado a partir das castas Merlot e Cabernet Franc, as uvas são identificadas por meio do mapeamento de parcelas do solo para compor um vinho de originalidade única. A fermentação ocorreu em tanques de aço inoxidável, no sistema tradicional, com maceração pré fermentativa à frio de 48 à 60 horas e um período total de maceração variando entre 18 e 22 dias, para a extração dos compostos presentes nas cascas. Após a fermentação malolática e decantação, foram realizados os "cortes" dos vinhos, com os percentuais ideais para o melhor equilíbrio e expressão do mesmo, permanecendo por mais 12 meses nos tanques até o seu engarrafamento. Após, permaneceu em afinamento na garrafa antes de ser comercializado. O vinho não foi filtrado com o objetivo de manter intactas as suas características naturais.



Engarrafamento: 35.000 garrafas
Enólogo: Giovanni Carraro



Visual: Coloração vermelho rubi profundo, límpido e com reflexos violáceos.
Olfativo: Seus aromas encantam pela vivacidade de frutas vermelhas maduras, notas florais, evoluindo para especiarias, cravo, cacau e uma leve mineralidade.
Degustativo: No paladar possui textura macia e marcante devido seus taninos firmes e maduros. De sabor intenso e persistente, este vinho é uma excelente opção para acompanhar os mais diversos cortes de carnes vermelhas grelhadas ou assadas, massas e risotos com molhos de ervas finas e a base de queijos de média cura.



HARMONIZAÇÃO



MASSAS



RISOTOS



CARNES VERMELHAS



QUEIJOS



LIDIO CARRARO

VINICOLA BOUTIQUE