

# Paralelo 8 Premium

Tinto 2007



## A Região

Situada no Vale do São Francisco desde 2003, a Vitivinícola Santa Maria é a única a produzir vinhos de qualidade internacional na latitude 8° Sul. Situada nas margens do Rio São Francisco, esta fazenda conta com uma área de 200 ha de Vinha em uma área total de 1600 há. Todas as áreas de produção estão equipadas com um dos mais modernos sistemas de fertilização e de irrigação o que torna possível obter produção durante todo o ano, ou seja, cada videira produz duas a três vezes ao ano. Isto é único no mundo inteiro. As principais castas plantadas são, o Cabernet Sauvignon, Syrah, Aragonês, Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Moscato Canelli.

## Tecnologia de Produção

Esmagamento das uvas com desengace total, seguidos de fermentação em cubas inox, com leveduras selecionadas, à temperatura de 28-30°C.

O tempo de maceração foi, em média, de 3 semanas e as remontagens para a extração de cor foram suaves.

Após a fermentação malolática, teve um estágio em barricas de carvalho francês de primeiro ano.

Antes do engarrafamento, o vinho passou apenas por uma ligeira filtração.

## Castas

Cabernet Sauvignon, Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Aragonês.

## Teor Alcoólico

13,5%

## Estágio

12 meses em Barrica de Carvalho Francês

6 meses em garrafa

## Prêmios

Eleito por concurso do Ibravin o 3º Melhor vinho Brasileiro 2011.



## Nota de Prova

Revela uma excelente prestação aromática, pleno de especiarias, amoras, nuances florais, tabaco, com a madeira de qualidade bem integrada. É gordo na boca, muito elegante, com boa presença de fruto e minerais. Garra e finura conjugam-se de forma invulgar neste tinto imponente e sofisticado, um monumento do Vale do São Francisco.