

## Sesmarias



O Sesmarias é o primeiro vinho elaborado no Brasil com fermentação integral em barrica nova de carvalho, tanto a fermentação alcoólica quanto a fermentação malolática acontecem na madeira e em contato com as cascas. A sua elaboração é realizada nos mínimos detalhes, e o acompanhamento é minucioso, resultando em um vinho elegante. As uvas são cuidadosamente desengaçadas não sofrendo esmagamento, a remontagem é feita com o rolamento da própria barrica. O vinho não sofre qualquer tratamento de colagem ou filtração.

### VINHA

Região	Campanha Gaúcha/RS
Solo	Arenoargiloso de topografia plana
Clima	Quente e subúmido
Variedades	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Tannat, Tempranillo e Touriga Nacional
Colheita	Manual e seletiva

### FUNDAMENTOS VITÍCOLAS

Poda seca curta [6-8 esporões/planta]; Poda verde [seleção de brotos]; Desponta e desfolha; Monda de cachos no pintor [1 cacho/broto]; Rendimento menor a 1k g/planta [4 ton/ha]; Seis castas de seis parcelas diferentes.

### VINIFICAÇÃO

Seleção dos cachos em mesa selecionadora; Desengace total dos cachos, sem esmagamento; Uma semana de maceração pré-fermentativa a 8°C; Enchimento das barricas novas de carvalho francês por gravidade; Duas semanas de fermentação alcoólica com levedura indígena em barrica; Maceração pós-fermentativa prolongada (cuvaion de 40 dias, em média); Fermentação malolática espontânea, na madeira e nas cascas; Prensagem em prensa tipo torchio, onde a totalidade do vinho prensa foi adicionada ao vinho flor; O corte dos seis vinhos estagia por mais de um ano e meio em barrica nova de carvalho francês; Sem colagem e com filtração grossa.

### ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Vinho de elevada intensidade cromática, vermelho escuro profundo mesclado com importante matiz de tom violáceo.
Olfato	Vinho de fragrância arrebatadora, dominando a malha volátil os florais, intrometidos com depuradas notas de fruta negra bem amadurecida, condimentada com nuances de especiarias.
Gosto	Vinho poderoso, altamente estruturado, com grande volume em boca e intrigantemente elegante com taninos redondos e sedosos que proporcionem um retrogosto longo e muito demorado.

Temperatura Ideal: 16°C a 18°C

## HARMONIZAÇÃO

A sofisticação e o requinte do vinho Sesmarias exige também engrandecido acompanhamento gastronômico. Como se trata de um vinho elegante, longo, corpulento, de acidez refrescante, harmoniza com iguarias à base de carnes nobres e carnes de caça, um vinho moderno excelente parceiro de qualquer obra culinária, mesmo da tão em voga cozinha contemporânea.

