

CABERNET
FRANC

Neste Cabernet Franc, a experimentação começa pela escolha da técnica: a fermentação alcoólica acontece integralmente em barricas de carvalho francês, com mosto, polpa e cascas permanecendo em contato com a madeira desde o início. Esse processo favorece a integração das características do carvalho já durante a fermentação e contribui para a complexidade do vinho. Depois, ele segue seu amadurecimento em barrica, completando 12 meses em carvalho francês. Uma elaboração de produção limitada, que exige controle e manejo cuidadosos e traduz o caráter experimental da Coleção Cristofoli.

Origem	Vindima
Serra Gaúcha	2025
Variedade	Técnica de vinificação
Cabernet Franc	Fermentação integral em barrica de carvalho francês
Teor alcoólico	Temperatura de serviço
13,5%	18 a 20°C
Maturação	
12 meses em barrica de carvalho francês	
Harmonização	
Carnes assadas, risoto de funghi e queijos curados	

Técnica de fermentação alcoólica integral em barrica de carvalho

A fermentação alcoólica integral em barrica de carvalho é um processo onde o mosto (suco da uva, polpa e cascas) é fermentado dentro de barricas de carvalho sem transferência para tanques de fermentação. Isso faz com que o vinho adquira características específicas do carvalho desde o início do processo de elaboração, como aromas e sabores de especiarias e tostado.

O contato direto com as leveduras presentes naturalmente na barrica também pode contribuir para a complexidade do vinho. Este método geralmente é utilizado para vinhos de alta qualidade e produção limitada, pois requer um controle rigoroso da fermentação e do manejo das barricas.

Processo de elaboração

1. Colheita manual;
2. Desengace imediato e fermentação alcoólica integral em barrica de carvalho francês;
3. Controle de temperatura com gelo seco durante a maceração;
4. Remontagem suave, rodando a barrica para uma extração lenta e delicada dos polifenóis;
5. Feita a fermentação, retiramos o vinho e as cascas da barrica e na sequência voltamos somente o vinho para o barril, estagiando 12 meses.

Análise sensorial

Olhar

Uma coloração rubi vibrante, adornada por reflexos violáceos.

Sentir

Harmoniosa união entre as características do carvalho francês e os perfumes frutados, gerando uma composição de aromas complexos e refinados. Iniciando com frutas secas e especiarias, como anis, se entrelaçam com sutis nuances de frutas maduras, como cereja, ameixa e framboesa. Tem ótima evolução na taça, revelando delicadas notas defumadas de café, caramelo e tabaco.

Saborear

Muito elegante no paladar, apresenta uma estrutura envolvente, sustentada por taninos suaves, harmoniosamente equilibrados com uma delicada acidez.