

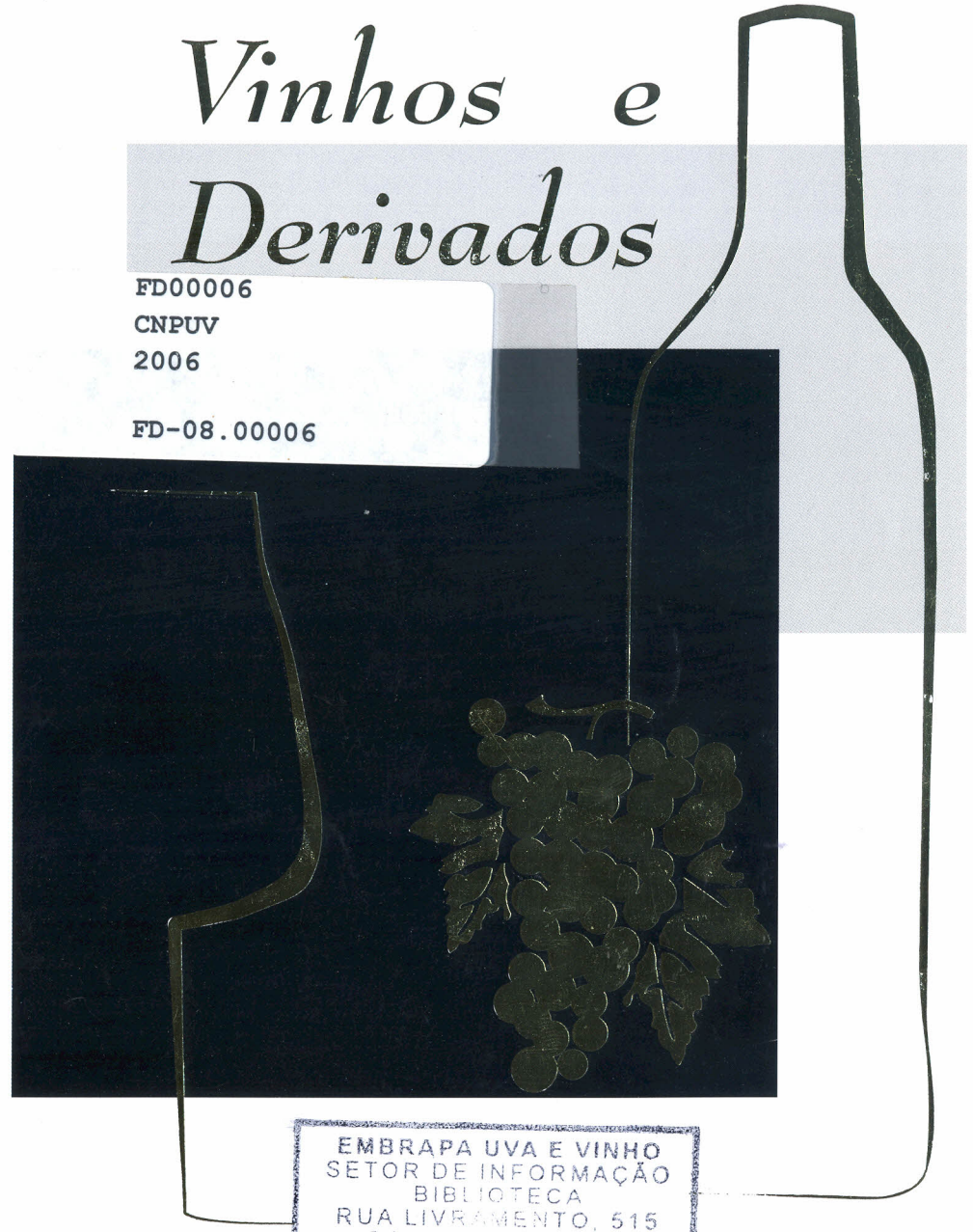
Vinhos e Derivados

FD00006

CNPUV

2006

FD-08.00006



EMBRAPA UVA E VINHO
SETOR DE INFORMAÇÃO
BIBLIOTECA
RUA LIVRAMENTO, 515
CAIXA POSTAL 130
BENTO GONÇALVES - RS
95700-000 BRASIL

Embrapa

Uva e Vinho

Brandy 20 anos

- Produzido a partir de vinho branco fino varietal Trebbiano. Elaborado com os mesmos cuidados dispensados ao Brandy tradicional, tanto na destilação quanto no envelhecimento. Este produto é o resultado de um experimento conduzido na década de 80 e foi lançado especialmente para as comemorações dos 30 anos da Embrapa Uva e Vinho. Não haverá, portanto, novos lotes do mesmo. Apresenta cor dourada característica, com reflexos 'bronzeados'. O aroma é delicado e harmônico. Em boca, apresenta-se, aveludado, delicado e macio.



Brandy

- Produzido a partir da destilação de vinhos de diversas uvas *Vitis vinifera*. Para garantir sua qualidade, apenas 60% do destilado (o 'coração') é aproveitado, descartando-se a 'cabeça' (primeira porção da destilação) e a 'cauda' (última porção da destilação). É envelhecido em velhas barricas de carvalho de 225L, que garantem uma oxidação lenta e contínua do destilado. O produto deste processo possui cor dourada característica, com reflexos 'bronzeados'. É encorpado, mas ao mesmo tempo delicado e macio.



Cabernet Sauvignon

- Elaborado pelo processo clássico de vinificação em tinto, com uvas oriundas das parcelas experimentais da Embrapa Uva e Vinho utilizadas para avaliação da qualidade da uva sob os sistemas de condução em latada e lira. É estocado em recipientes de aço inoxidável até o momento do engarrafamento. Apresenta cor vermelho-rubi, com reflexos violáceos e marrons; aroma de frutas maduras, encorpado e equilibrado.



Reserva

- É uma combinação de vinho Cabernet Sauvignon, 67,5% de Tannat 7,5% e 25% de Merlot. É estocado em recipientes de aço inoxidável até o momento do engarrafamento. Apresenta cor vermelho rubi, com reflexos violáceos e marrons; aroma de frutas maduras (principalmente ameixa vermelha). Encorpado e harmônico, guarda todo o potencial de qualidade das uvas tintas cultivadas na Embrapa Uva e Vinho.



Suco de Uva

- Elaborado com uvas das variedades Concord, Isabel, BRS-Rúbea, Violeta e uma seleção de variedades experimentais do programa de melhoramento genético de uvas para suco da Embrapa Uva e Vinho. Tratam-se de variedades rústicas, para as quais emprega-se menos agroquímicos que nas variedades tradicionais e produzem uvas com alta intensidade de cor, altos teores de açúcar e acidez equilibrada. Dessa forma, a mistura de seu suco com o das variedades tradicionais resulta em um produto encorpado, equilibrado, de aroma agradável e intensa cor violácea. Em boca é cremoso, intenso e agradável.



Espumante Brut

- Produzido pelo método Charmat longo, é elaborado a partir da combinação de vinhos base das uvas Riesling Itálico (60%), Chardonnay (10%) e Pinotage (30%). Apresenta cor cristalina com leve nuância 'salmão', que denota a presença da uva Pinotage na composição. Seu delicado aroma floral (grinalda; primavera) apresenta ainda notas de amêndoas secas e frutas silvestres. O gosto é equilibrado, dando uma sensação agradável de frescor, ao mesmo tempo em que a estrutura realça a persistência aromática e gustativa.



Espumante Moscatel

- É produzido com uvas da variedade BRS-Lorena, criada pela Embrapa Uva e Vinho com métodos tradicionais de hibridação. Sua cor é amarelo-palha, com leve nuância esverdeada. Apresenta um desprendimento de borbulhas constante e abundante e bom aspecto de cremosidade, como convém a um Moscatel de qualidade. Seu aroma é intenso mas delicado, com um leve toque 'adocicado', uma das principais características da uva BRS-Lorena. Na boca é agradável, com uma boa estrutura, bem fundida com o gás carbônico. É indicado para acompanhar sobremesas, mas pode ser consumido sem acompanhamento na celebração de bons momentos.



Os vinhos tintos da Embrapa Uva e Vinho não são colocados em barricas de madeira, nem enriquecidos com taninos enológicos ou similares. Todos os produtos deste catálogo disponíveis para comercialização, encontram-se no seu ponto máximo de qualidade devendo ser estocados em local seco, fresco e escuro.



Vinhos e derivados.

2006

FD-08.00006



9518-1

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro Nacional de Pesquisa de Vinha e Vinhos
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Rua Livramento, 515 95700-000

Telefone (54) 3455-8000 Fax (54) 3451-2792

<http://www.cnpuv.embrapa.br> - sac@cnpuv.embrapa.br



Para adquirir os produtos da
Embrapa Uva e Vinho, acesse nosso site

<http://www.cnpuv.embrapa.br>

ou entre em contato conosco
pelo telefone (54) 3455-8000.

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento

