

Guia para desenvolver seu plano de Vinificação

Criamos este guia para oferecer um esquema geral sobre o processo de vinificação e as decisões que terão de ser tomadas para criar um Plano de Vinificação. Depois de revisar os materiais, nos gostaríamos de marcar uma ligação para guiar você neste caminho.

I. Elaborar vinho

Nossa equipe enológica trabalhará com você em cada passo da elaboração de seus vinhos, baseados em sua preferência e objetivos comerciais (caso haja algum). A quantidade mínima de vinho a fermentar é um tanque de uma tonelada, o qual rende aproximadamente 500 litros ou duas barricas. Se preferir elaborar somente uma barrica, ficará com um haver pelo excedente de litros de vinho. As opções para elaborar somente uma barrica são explicadas mais detalhadamente nas seções 'Um tanque de uma tonelada' e 'Fermentações compartilhadas'.

A. Um tanque de fermentação de uma tonelada

A quantidade mínima de uvas que podem ser fermentadas é de uma tonelada, a qual produz 500 litros ou duas barricas de vinho. Para elaborar vinho em um tanque de uma tonelada, utilizaremos aproximadamente de 800 a 1.000 kg. de uvas, o que permitirá elaborar vinho suficiente para completar e atestar (preencher periodicamente, quando necessário) duas barricas.

A vantagem da elaboração do vinho em tanques de uma tonelada é que proporciona uma melhor relação entre volume de tanque e diâmetro do 'chapéu' – o chapéu é uma camada de pele e polpa que flutua na parte superior do mosto durante a fermentação do vinho tinto. Também, sob uma perspectiva de vinificação, os tanques menores são mais eficientes. Depois da fermentação, enquanto os vinhos Super Premium passam a uma barrica de carvalho para envelhecimento, os vinhos Premium permanecem nestes tanques de uma tonelada ou em barricas neutras onde serão armazenados ou envelhecidos.

Se você quiser fazer mais vinho, nós temos tanques de fermentação de tamanhos até 15 toneladas. Enquanto mais incrementar o tamanho do tanque, a proporção de volume de tanque a diâmetro do chapéu diminui, mas os tanques grandes são mais eficientes e econômicos.

C. Fermentações compartilhadas

Para os proprietários que desejarem elaborar somente uma barrica de vinho, oferecemos a oportunidade de compartilhar os tanques de fermentação, para reduzir os custos de vinificação. Neste caso, reunimos dois proprietários que queiram elaborar uma barrica de vinho da mesma qualidade e estilo, utilizando uvas provenientes do mesmo vinhedo. Fermentamos as uvas em um tanque de uma tonelada e, depois, separamos o vinho em duas barricas (cada uma pertencente a um proprietário) para o envelhecimento. Finalmente, você depois pode fazer seu próprio corte deste vinho. As fermentações compartilhadas estão sujeitas a disponibilidade.

D. Fermentação em Barrica

Oferecemos a possibilidade de criar um vinho único e especial, de alta qualidade, dependendo da maturidade de seu vinhedo. Para elaborar um vinho deste tipo, realizamos uma fermentação de bagas inteiras em duas barricas novas de carvalho. O resultado é um vinho Super Premium de altíssima qualidade. Esta opção requer uma consulta com a equipe enológica e dependerá de que suas uvas tenham as características adequadas para elaborar este vinho. Esta fermentação será dispendiosa, dado que requer duas barricas e mão de obra adicional, porém assegura uma excelente integração de taninos e expressão frutal. Se estiver interessado em aprender mais sobre este processo ou quiser usar esta técnica de vinificação, por favor avise e enviaremos mais informação.

C. Variedade final e opções de corte

Fazer o seu corte é uma das partes mais críticas de fazer vinhos complexos e maravilhosos. Além de utilizar suas próprias uvas, The Vines oferece participar do programa de Tanque de Corte, que permite-nos criar vinhos melhores e mais complexo. Com o inventário terá a oportunidade de compartilhar um pouco do vinho que está preparado para a mesma quantidade de uma variedade diferente que as videiras têm disponível. Este ano teremos Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah, Sauvignon Blanc e Torrontés.

1. *Varietal*: Se quiser rotular seu vinho como 'varietal', ele deverá conter um mínimo de 85% do mesmo varietal. Outros varietais geralmente são usados em cortes para aumentar a complexidade ou para ajustar o estilo.
2. *Corte*: Normalmente, um vinho rotulado como 'corte' tem uma porcentagem maior de um varietal (de 45% a 70%), chamado de vinho base, e os varietais restantes variam conforme o estilo de vinho que quiser elaborar. Se estiver interessado em criar um corte Super Premium (menos de 85% de um único varietal), existem duas opções:

Opção A: Um corte com vinho base de seu vinhedo e outros varietais 'compartilhados' provenientes do Tanque para Corte.

- Elaborar uma barrica do vinho base (por exemplo, Malbec), e colocar uma porcentagem de seu vinho no Tanque de Corte. No momento de fazer seu corte, poderá retirar qualquer outro varietal disponível desejado para fazer seu corte. Esta estratégia é a mais rentável e oferece maior flexibilidade para criar seu corte – ainda que as uvas não sejam 100% de seu vinhedo.

Opção B: Corte com 100% de uvas provenientes de seu vinhedo

- Se desejar criar um corte que seja 100% de suas uvas, será necessário elaborar uma barrica de cada um dos varietais que deseja usar para seu corte. O custo por garrafa é igual, mas esta opção geralmente pode ser mais cara, já que precisa fermentar pelo menos uma tonelada para completar um tanque por cada varietal do corte.

D. Estilo

Por último, é necessário determinar o estilo que gostaria para seu vinho. A seguir, uma breve descrição do estilo de vinho, dependendo do nível de qualidade.

- Premium & Premium Comercial
 - Clássico e frutado – Este estilo de vinho está projetado para exibir mais o caráter da uva que a estrutura dos taninos. Está projetado para poder acessar o mercado facilmente, por ter uma boa relação preço-qualidade. Não há esquema de

- Carvalho neste estilo.
- Estruturado e frutado – Este estilo está projetado para obter mais intensidade no fruto. Ocorre através da fermentação clássica, mas com mais tempo de maceração para obter maior intensidade. Geralmente não é usado carvalho na criação dos vinhos, assim são feitos para ser consumido jovem. Manipulação de chapéu e uso do carvalho aplica-se para melhor cor e concentração.
 - Premium Plus
 - Clássico e frutado – Estes vinhos têm uma estrutura média em frutas e taninos sólidos. Foi feito com o método clássico de fermentação, barris de carvalho de terceiro uso são utilizados para a criação. Frutado, picante, com um corpo médio e uma presença de carvalho suave.
 - Estruturado e frutado – estes vinhos são feitos para exibir mais sabores a fruta com uma estrutura média de taninos. Geralmente as uvas são colhidas mais tarde do que as uvas do estilo clássico para obter mais expressão de fruta amadurecida. Feito com uma fermentação clássica mas com macerações mais longas para obter mais extração. De corpo médio, fruta amadurecida e uma presença suave de carvalho.
 - Super Premium & Fermentación em barrica
 - Estruturado e intenso – Este estilo procura extrair as características mais interessantes das uvas, do solo e do carvalho, incorporando cores escuras e sabores concentrados, e permitindo a guarda do vinho. As uvas são geralmente colhidas no final da vindimia e levam uma maceração mais prolongada. Novos barris de carvalho ou, pelo menos, 50% deles são utilizados para este estilo. Graças ao barril de fermentação pode chegar este estilo.
 - Clássico e elegante – Estes vinhos são caracterizados pela sua acidez natural e as suas uvas são colhidas um pouco mais cedo do que o habitual para obter o carácter em seu vinho. De corpo tendem a ser um pouco mais leve do que o estilo estruturado e intenso e exibem picante. Elas são utilizadas, pelo menos, 50% de madeira nova. Este modelo é obtido por fermentação em barril.
 - Intenso e elegante – Estes vinhos são um perfeito equilíbrio entre os estilos clássico, intenso e estruturados. Estes vinhos são um perfeito equilíbrio entre os estilos clássico, intenso e estruturados. Colhida no momento certo para uma uva

madura que mantém alguma acidez. A sensação na boca é a concentração de fruta elegante e interessante. São utilizadas, pelo menos, 50% de madeira nova. Este estilo é obtido por fermentação em barril

Range e estilo de vinho	Exemplos de vinhos argentinos
Premium Comercial (preço varejo/final \$14 +)	
Classico e frutado	Igue (Foster), El Potrillo (Salentein), Urban Uco (O'Fournier)
Premium (preço varejo/final \$18 - \$22)	
Classico e frutado	Pulenta Estate La Flor, Tempus Alba, Opalo Mauricio Lorca
Maduro e frutado	Recuerdo Malbec, Clos de los Siete
Premium Plus (preço varejo/final \$30 +)	
Classico e frutado	Foster Reserva, Las Perdices, Punto Final Reserva
Maduro e frutado	Cuvelier Colección, Petite Fleur, Bressia Montegrelo, Pulenta Estate
Super Premium (preço varejo/final \$45 - \$75)	
Estruturado e intenso	Lindaflor, Cuvelier Gran Malbec
Classico e elegante	Foster Limited Edition, La Aul Gran Reserva, Bressia Profund
Intenso e elegante	Gimenez Rilli Gran Reserva, Mendel Unus, Angelica Zapata

Também pode optar por criar seu próprio estilo de vinho, combinando os estilos acima expostos.

F. Vinhos Brancos

Este ano, novamente vamos elaborar vinhos brancos: Sauvignon Blanc, Torrontes e Chardonnay. Por favor, note que não é necessário ter estes varietais plantados para poder elaborar estes vinhos.

A seguir, uma breve descrição do estilo de vinho conforme a qualidade:

- Premium (Preço varejo/final US\$14 – 22)
 - Seco e refrescante – este estilo de vinho branco é frutado, com uma acidez agradável. Con este estilo procura-se extrair a melhor tipicidade do varietal. Alguns exemplos argentinos são: Mil Vientos Torrontés, Perpetuum Torrontés, Pulenta Estate La Flor Sauvignon Blanc, Las Perdices Sauvignon Blanc.

No ano de 2016 tanto o Chardonnay quanto o Torrontés Riojano e o Sauvignon Blanc poderão ser elaborados nesta gama e estilo. A fermentação será realizada em tanques de aço inoxidável de uma tonelada que irão produzir 1.200 garrafas. Os proprietários também terão a opção de realizar fermentação compartilhada, caso desejem uma produção menor.

- Super Premium
 - Seco e encorpado: este estilo de vinho realça um maior corpo (menos acidez) e com pouca doçura, pois é envelhecido em barricas de carvalho. Estes vinhos têm bom corpo e aromas complexos e bem integrados. Alguns exemplares argentinos são: Lindaflor Chardonnay, Angélica Zapata Chardonnay.

Esta qualidade e estilo de vinho é fermentada em barricas de carvalho novas. A produção mínima é de 300 garrafas. Em 2016 o único varietal branco de qualidade Super Premium que vamos elaborar será o Chardonnay.

G. Vinhos Rosé

No ano de 2016 vamos elaborar duas gamas diferentes do vinho Rosé. Abaixo uma pequena descrição do estilo do vinho por gama:

- **Rosé Harvested** (Rosé colhido) – Colhemos as uvas para elaborar o Rosé, pois isto nos permite o controle do estilo e da cor do vinho. A fermentação é realizada em tanques de aço

inoxidável, de uma tonelada, e 1.200 garrafas é a quantidade mínima que produzimos, mas os proprietários têm a opção de realizar a fermentação compartilhada, caso queiram uma produção menor. Qualquer uva tinta pode ser usada - o time de vinificação pode recomendar o varietal da uva baseado nas características do ano.

- **Seco e refrescante** – Este estilo de vinho rosé é frutado e com acidez agradável. Com este estilo procura-se extrair a melhor tipicidade do varietal. Alguns exemplos argentinos são: Caelum Rosé, Sylvestra Rosé.
- **Rosé Bleeding** (Rosé Sangria) – Este vinho é criado a partir da sangria da uva Malbec usada para elaborar o vinho tinto. Não é preciso uvas adicionais para elaborar este vinho – o que o torna um sub-produto do Malbec. A fermentação é realizada em tanques de aço inoxidável, de uma tonelada, e 1.200 garrafas é a quantidade mínima que produzimos, mas os proprietários têm a opção de realizar a fermentação compartilhada, caso queiram uma produção menor.
 - **Seco e refrescante** – este estilo de vinho rosé é frutado e com acidez agradável. Alguns exemplos argentinos são: The Vines Rosé, Foster Pink.

II. Condições e Custos

Os custos aproximados para a produção de vinho personalizado (incluindo uma garrafa, cortiça, cápsula e etiqueta) são os seguintes:

- Vinho Premium Comercial - \$4-5 US, por garrafa
- Vinho Premium - \$6-8 US, por garrafa
- Vinho Premium Plus - \$10-12 US, por garrafa
- Vinho Super Premium - \$13-15 US, por garrafa
- Fermentação em barril - \$20-22 US, por garrafa

Os preços estimados, anteriormente mencionados, incluem os custos de vinificação básicos:

- Vinificação – Todos os processos que ocorrem durante a fermentação: esmagamento suave, desengace, leveduras, remontagens (mecânicas), pisage (manual), prensa e adiconamentos.
- Envelhecimento – Envelhecimento e/ou guarda em barrica para vinhos terminados. Os vinhos Premium seriam armazenados em tanques ou barricas usadas. No caso dos vinhos

- Super Premium, 100% do vinho permaneceria em barricas.
- Corte – realizar provas de corte, trasfegar e finalizar os vinhos.
- Engarrafamento – Clarificação e filtração se necessário; linha de engarrafamento e custos básicos por garrafa, rolha, cápsula e rótulo.
- Armazenamento – Estiva em garrafas, até 6 meses.

Os custos finais podem variar dependendo de suas decisões finais de vinificação, a embalagem e a compra de uvas. Os custos também podem variar dependendo do volume de cada vinho produzido, se decidir compartilhar um tanque de fermentação ou se já tiver barricas da colheita anterior. Estes custos não incluem os gastos de exportação/importação, obrigações legais, registro ou envio.

Nas próximas semanas, quando conferirmos seu Plano de Vinificação, enviaremos um orçamento detalhado dos custos para vinificação em 2013.

Com base em suas respostas no Questionário de Vinificação, vamos criar um Plano de Vinificação e um esquema de pagamento para despesas incorridas com a elaboração do vinho. Os serviços de vinificação serão faturados conforme o esquema (sujeito a uma conciliação final).

- 1º de janeiro de 2016 – 50% de depósito baseado na quantidade de vinho a elaborar.
- 15 de setembro de 2016 – 50% do saldo devedor.

Esperamos que estas informações tenham sido úteis.

Para mais informação, ou caso tenha alguma pergunta, por favor entre em contato.