

"Para mim, o vinho é uma paixão. É a família e os amigos. É um coração cálido e um espírito generoso. O vinho é uma arte. É cultura. É a essência da civilização e a arte de viver."

Robert Mondavi

O presente Guia de Vinificação oferece uma breve sinopse do processo de vinificação, passos e decisões necessárias para o processo de elaboração de seu vinho.

Este é um processo dinâmico no qual não há receitas rigorosas a seguir. Você terá a oportunidade de trabalhar junto da Equipe de Vinificação para assegurar que todas as decisões tomadas concordem com seus planos gerais de vinificação. Não se preocupe, você não precisa ser graduado em Enologia. Nossa equipe tomará todas as decisões técnicas do processo de vinificação em cada um dos passos detalhados neste guia.

A Mãe Natureza tem um papel-chave na elaboração do vinho. Trabalharemos para alcançar a melhor qualidade possível no vinhedo. Enviaremos relatórios ao longo da temporada para mantê-lo informado sobre o estado de seu vinhedo e a qualidade das uvas.

SINOPSE

Em termos gerais, o que define a qualidade do vinho é o manejo do vinhedo, e está sempre sujeito aos caprichos da natureza. A maneira pela qual o vinhedo é manejado afetará diretamente a qualidade e estilo de vinho que se obterá na vinícola. Por exemplo, as uvas para elaborar vinho de qualidade Super e Ultra Premium são cultivadas procurando diminuir a produção por planta e maximizar a concentração e desenvolvimento de açúcar nas uvas. Este manejo pode requerer um investimento extra devido aos recursos adicionais e tempo necessário. Raras vezes um vinhedo de menos de cinco anos produzirá vinhos Ultra Premium. Contudo, em casos excepcionais classificaremos uvas jovens como Ultra Premium quando cumprirem com os padrões necessários.

Há fatores que variam de um ano para outro devido a razões climáticas, não obstante os equipamentos de manejo do vinhedo e de vinificação da The Vines trabalharão para otimizar a qualidade de seu vinhedo. O mesmo é verdade uma vez que suas uvas entrem na adega. Segue abaixo uma descrição do processo de geral de vinificação na adega e os fatores-chave do processo de vinificação.

ELABORAÇÃO DE VINHO TINTO

A maior diferença entre a elaboração do vinho tinto e do branco é que, na elaboração do tinto, a pele das uvas fica em contato com o suco durante algum tempo. Os pigmentos que estão na pele são os componentes que aportam cor ao vinho. O suco é incolor na maioria das variedades tintas. Durante o período de contato com a pele, o suco e o vinho

filtram os pigmentos da pele e geram a cor do vinho tinto e outros componentes, como a estrutura dos taninos. O efeito combinado do álcool, da cor e dos taninos, permite que os melhores vinhos tintos tenham uma capacidade de guarda de vários anos.

VARIEDADES

Há uma grande variedade de uvas tintas. Cada variedade tem sua própria identidade e características. As mais populares nos Private Vineyard Estates são:

Cabernet Franc

Entre as cinco variedades mais importantes de Bordeaux, na França, duas são de Cabernet. Em comparação com o Cabernet Sauvignon, as uvas do Cabernet Franc amadurecem um pouco antes. Na Argentina, esta característica, combinada com o cultivo de altitude, permite que a variedade alcance um amadurecimento ótimo, complexidade e extração de cor. Da mesma maneira que com o Merlot, o Cabernet Franc é uma variedade típica de corte em muitas partes do mundo, em vez de ser engarrafado como varietal 100%. As práticas de vinhedo podem ter um efeito importante no vinho terminado. Uma produção excessiva ou fruta com pouca exposição solar tende a enfatizar os aromas e sabores vegetais. Outras características são groselha negra, folha de louro, pimentão verde, cinza e especiarias.

Cabernet Sauvignon

O Cabernet Sauvignon é uma das variedades tintas mais dominantes e reconhecida mundialmente. Este varietal evoluiu de um cruzamento entre a variedade tinta Cabernet Franc, e a branca Sauvignon Blanc. O Cabernet Sauvignon foi utilizado para vinificação pela primeira vez em Bordeaux. Os vinhos elaborados com este varietal apresentam taninos fortes, acidez alta e intensos sabores a frutos vermelhos, porém o estilo do vinho varia consideravelmente de uma região para outra. As variáveis mais importantes são o clima, o solo e o toque do produtor. Devido ao nível potencialmente alto de taninos, os vinhos Cabernet Sauvignon podem requerer anos de envelhecimento antes de seu consumo.

Malbec

Esta variedade é originada na região de Cahors, na França, é também conhecida na região de Bordeaux, onde é utilizada em alguns cortes. Atualmente se cultiva ao longo de toda a Argentina e é reconhecida mundialmente como a uva ícone deste país. Assim como o Merlot e o Cabernet Franc, a uva Malbec é usada geralmente para corte em outras partes do mundo. O Malbec francês é tipicamente de estrutura média e apresenta notas de frutos vermelhos maduros. Os taninos estruturais em geral são um pouco rústicos. Na Argentina, ocorre exatamente o oposto, e o Malbec alcançou reputação e reconhecimento mundial. Com uma coloração mais escura, o Malbec argentino apresenta na boca intensos frutos vermelhos e taninos redondos e sedosos. Comparado com seu compatriota francês, o Malbec argentino demonstrou ter muito maior potencial de envelhecimento.

Merlot

Originário da região de Bordeaux, o Merlot é a variedade francesa por excelência. Produz um vinho suave, de estrutura média, que apresenta na boca notas de fruta suculenta. O Merlot é utilizado geralmente em cortes com outras

variedades, como o Cabernet Sauvignon ou o Cabernet Franc, onde é utilizado como um componente de corte para suavizar e atenuar os Cabernets. Por sua vez, apenas uma pequena porcentagem de Cabernet melhora a estrutura do Merlot nos cortes. Este vinho, altamente versátil, apresenta um amplo espectro de aromas frutados, como ameixa, groselha negra e frutos vermelhos. Além disso, dependendo das características da fruta, também pode apresentar matizes de chocolate, aromas e sabores de ervas e de pimentão verde.

Petit Verdot

Esta é outra clássica variedade de uva tinta utilizada em cortes em Bordeaux. O Petit Verdot é normalmente o elemento que aporta especiarias em um corte. Utilizado em pequenas porcentagens, aporta um denso aroma frutado, cor e sabores intensos, acidez e taninos. O Petit Verdot tem origem desconhecida, mas é provável que esta variedade tenha começado a ser cultivada em Bordeaux antes que o Cabernet Sauvignon. Sua capacidade para amadurecer tardiamente é muito útil em regiões de cultivo de baixas temperaturas. Raramente engarrafado como um varietal 100%, na Argentina há exemplares de Petit Verdot que vale a pena degustar.

Pinot Noir

Acredita-se que esta variedade teve origem há dois mil anos e é atualmente a variedade tinta dominante na renomada região leste da França, a Borgonha. Pinot Noir é uma variedade que requer muito cuidado e atenção. Somente se dá em clima e solo determinados, sob cuidados específicos. As uvas do Pinot Noir podem produzir vinhos com aromas e sabores maravilhosos, com sedutoras notas de morangos, framboesa, ameixa, chá, menta, violetas e especiarias orientais, e com delicados e sedosos sabores.

Syrah

Acredita-se que o Syrah se originou ao norte do Vale do Rhône, ao leste da França, onde é conhecido e cultivado como 'Syrah', e é responsável por alguns dos estruturados e audazes vinhos tintos da região. Porém, na Austrália e na África do Sul, é conhecido como 'Shiraz' ou 'Shiraz'. Estes vinhos apresentam taninos firmes, tanto nos de corpo médio quanto nos encorpados, e concentrados sabores de amora, ameixa, pimentão verde, pimenta negra, cravo de cheiro, alcaçuz, chocolate amargo e carne defumada.

Tempranillo

Trazido da região de Rioja, na Espanha, o Tempranillo é famoso por apresentar aromas de frutos vermelhos maduros, cerejas, morangos, taninos e tabaco. Os clones desta variedade produzem vinhos estruturados e de cores intensas, com grande capacidade de envelhecimento em carvalho.

Mourvèdre

É uma variedade de uva tinta que é cultivada em todo o mundo, entretanto é mais conhecida em Rhône e Provença na França. In addition to making red wines, Mourvèdre is a prominent component in "GSM" blends where it is blended with Grenache and Syrah. Mourvèdre tends to produce tannic wines that can be high in alcohol, but that depends a lot the region where it is grown.

Grenache ou Garnacha

ELABORAÇÃO DE VINHO BRANCO

A principal diferença entre elaborar vinho tinto e vinho branco é que, no processo de elaboração do vinho tinto, a pele da uva permanece em contato com o mosto por um período de tempo prolongado.

Na elaboração de vinho branco as peles, sementes e engaços são separados do suco antes da fermentação alcoólica começar. Os vinhos brancos geralmente são fermentados a temperaturas mais baixas e por um período mais longo. O envelhecimento é feito por um curto período de tempo.

VARIETAIS

Cada varietal branco tem sua própria identidade e características. Os varietais atualmente plantados na Private Vineyard Estates são:

Chardonnay

Considerado o 'Rei dos brancos', o Chardonnay é um vinho branco de excelente consistência, encorpado e complexo. De origem desconhecida, esta uva incrivelmente versátil se adaptou muito bem ao redor do mundo, produzindo bons resultados desde o clima frio da região de Champagne, até as mais quentes temperaturas da Austrália. Quando bem elaborado, o Chardonnay oferece complexidade e intenso sabor de frutas maduras como maçã, figo, melão, pêra, pêssego, limão, abacaxi e grapefruit, bem como especiarias, mel, caramelo, manteiga e avelã. Os enólogos introduziram mais complexidade a este vinho fácil de se manipular, usando técnicas simples de vinificação, como fermentação em barrica, fermentação malolática e envelhecimento 'sur lie', durante o qual o vinho é deixado sobre suas borras.

Sauvignon Blanc

Principal uva branca da região de Bordeaux e do Vale do Loire, na França, o Sauvignon Blanc se adaptou muito bem às regiões vitivinícolas do mundo, como o nordeste da Itália, a Nova Zelândia, a Austrália, o Chile, a Argentina e os vales costeiros da Califórnia. O Sauvignon Blanc tende a ser um branco de corpo médio com sabores de frutas tropicais, e muitas vezes com intensos aromas de arruda e capim. Muito refrescante, harmoniza bem com as comidas. É um vinho para ser consumido preferentemente quando jovem, porém às vezes seja beneficiado por um curto envelhecimento.

Torrontés Riojano

Assim como o Malbec é considerado o principal vinho tinto da Argentina, sem paralelo, o Torrontés é seu melhor branco. De origem incerta, acredita-se que tenha vindo do Mediterrâneo. Relacionado com a família dos moscatéis, é atualmente cultivado principalmente na Argentina. O Torrontés apresenta uma essência aromática muito particular de pêssegos e flores, como a rosa e o jasmim. É refrescante, com muita personalidade e notas características de frutas tropicais como o abacaxi e a goiaba. Excelentes exemplos deste vinho vêm de regiões da Argentina como Salta e La Rioja. Mais recentemente, outras regiões argentinas como San Juan, Mendoza e Neuquén, também estão começando a produzir Torrontés com notáveis resultados.

VINIFICAÇÃO

Os enólogos determinam os procedimentos de elaboração na vinícola levando em consideração o desenvolvimento do vinhedo, as variações climáticas da temporada e a qualidade da uva. Todos estes fatores influenciarão as decisões a tomar respeito do estilo do vinho e da produção. Você terá a possibilidade de trabalhar em conjunto com a Equipe de Vinificação para determinar a melhor forma de alcançar o objetivo de produção e vinificação desejado.

Baseados em sua seleção de qualidade, estilo e volume de produção, a Equipe de Vinificação projetará um plano para alcançar esses objetivos. Todos os valores detalhados a seguir apresentam um alinhamento básico, mas cada elemento dependerá de variações climáticas e da temporada. Nossa equipe tomará todas as decisões técnicas necessárias para alcançar a qualidade e estilo selecionados

e o guiará através do processo de fermentação e esquemas de carvalho recomendados, baseado em suas preferências.

ÁLCOOL

Nível de açúcar desejado no momento da colheita - 23 a 28 graus Brix

Nível médio de álcool - 13 a 16%

O nível de álcool presente nos vinhos tintos de mesa, é geralmente entre 13% e 16%. O nível final de álcool dependerá de vários fatores: a região vitivinícola, a variedade, o consumidor alvo, o enólogo e a preferência de estilo. Regra de ouro básica: um baixo nível de açúcar é igual a um baixo nível de álcool, e, por sua vez, um alto nível de açúcar é igual a um alto nível de álcool. As regiões de temperaturas baixas tendem a produzir vinhos com teor alcoólico mais baixo, e pelo contrário, as regiões mais quentes tendem a apresentar teor alcoólico mais alto.

Um dos benefícios de um clima mais fresco é o tempo que a fruta permanecerá na planta, isto é, um período mais prolongado antes da colheita. Isto favorece o desenvolvimento dos sabores desejados, característicos de cada varietal. Durante os processos de fermentação, o potencial de um teor alcoólico mais elevado poderá ter um efeito na saúde da levedura e em sua viabilidade. As uvas, e conseqüentemente o vinho, que começam com um nível de açúcar >25, tendem a interromper a fermentação da levedura com açúcar residual. Estes vinhos são instáveis do ponto de vista microbiológico e são susceptíveis de sofrer deteriorações potenciais. Uma elaboração prudente deveria levar em consideração o dióxido de enxofre, condições de envelhecimento, temperatura de armazenamento e filtração antes de engarrafar. De qualquer maneira, estes processos adicionam componentes que não são próprios da uva nem provenientes do vinhedo. Algumas vezes, além de uma uva refinada, se requer ácido (como o ácido tartárico e/ou o málico). O teor alcoólico tem um efeito importante nas qualidades sensoriais do vinho. Estes efeitos variam quando a concentração de álcool aumenta (10%-16%): pode variar de insosso a pouco encorpado, a ácido, a mais encorpado e viscoso, e até um extremo de apresentar a sensação de queimação na boca e no nariz. O ponto ideal em relação ao álcool, em qualquer vinho, se obtém com a experiência na elaboração, com as uvas e sua origem.

Private Vineyard:

O álcool está em grande parte baseado na quantidade de açúcar que há nas uvas. Devido às condições climáticas no Vale de Uco e a grande amplitude térmica, isto é, a diferença de temperaturas entre o dia e a noite, as uvas são mantidas na planta durante mais tempo, o que facilita a concentração dos sabores em cada grão de forma equilibrada, com sólidos níveis de açúcar.

Tanto as condições climáticas ao longo do ano quanto as condições no momento da colheita afetarão a qualidade e o estilo de seu vinho, motivo pelo qual o enólogo, junto com a Equipe de Vinificação, determinará o melhor momento para colher suas uvas. Antes da colheita, serão tomadas amostras periódicas das uvas, para controlar o nível de açúcar contido nelas (chamado de Brix). Isto será posteriormente um dos fatores que determinará o teor alcoólico de seu vinho. Em geral, o teor alcoólico para um Merlot se aproxima a 14%, 14,5% para o Syrah e para o Cabernet Sauvignon, e de 14% a 15% para o Malbec, o Petit Verdot e o Cabernet Franc. Contudo, o teor alcoólico dependerá da colheita e das condições de desenvolvimento durante a temporada.

ACIDEZ TOTAL (AT)

Faixa média: 0,4 a 0,65 g/100mL

A acidez Total (AT) é uma forma de medir a quantidade de ácido em uma solução. A acidez confere ao vinho notas azedas, frescor ou penetrantes sabores. Os principais ácidos que se encontram na uva, e portanto no vinho, são o ácido tartárico e o málico, que são produzidos pela própria uva durante seu desenvolvimento. Em regiões de clima quente, estes ácidos se perdem no processo de respiração da uva. As uvas cultivadas em climas mais quentes têm uma acidez mais baixa que a das uvas cultivadas em climas mais frescos (exatamente o oposto à produção de açúcar). Em climas mais quentes encontramos níveis de açúcar mais altos e níveis de acidez mais baixos, enquanto que em climas mais frescos encontramos níveis de açúcar mais baixos e níveis de acidez mais altos. O nível de acidez pode se modificar através de certas decisões na elaboração como, por exemplo, o momento da colheita e processos de fermentação. Para alguns produtores, algumas decisões durante a colheita serão tomadas com base no nível de AT, em vez de considerar os níveis de açúcar. É mais fácil adicionar ácido do que extraí-lo.

A faixa de AT que se encontra nos vinhos finos varia conforme a variedade, região, safra e estilo. A acidez aporta ao vinho uma sensação de frescor. O excesso de acidez cria uma sensação azeda, e a falta dela deixa uma sensação insípida. Os vinhos de zonas climáticas mais frescas têm a tendência a serem mais frescos e mais ácidos, enquanto que os de zonas mais quentes tendem a ser mais insossos. Mesmo assim, a acidez pode destacar os sabores na comida e também cortar a gordura em algumas delas. Como regra geral, a acidez na comida deve ser menor do que a acidez do vinho, e um vinho estruturado deve harmonizar-se com um prato bem estruturado

Private Vineyard:

O Total de Acidez é monitorado durante todo o processo de elaboração para manter a faixa média mencionada anteriormente. As uvas provenientes do Vale de Uco geralmente apresentam um bom amadurecimento ácido no vinhedo. Os níveis de acidez são controlados durante a fermentação primária, e, se os níveis estiverem baixos devido a condições climáticas, pode-se considerar adicionar ácido. Em termos gerais, os níveis esperados são 5.2 g/100ml para o Syrah, o Petit Verdot e o Cabernet Sauvignon; 5.6 g/100ml para o Malbec; e 5.8g/100ml para o Merlot. Contudo, estes níveis dependerão em grande parte das condições da temporada e do estado das uvas a fermentar, pois refletirão as variações climáticas da temporada.

pH

Faixa média de pH – 3,40 a 3,80

O pH é uma medida da acidez ou basicidade de uma solução em uma escala que vai de 0 a 14. A água pura é neutra, motivo pelo qual apresenta um pH 7. As soluções que têm um pH de menos que 7 são ácidas, e aquelas que apresentam um pH maior que 7 são básicas ou alcalinas. Em geral, o pH do vinho varia de 3 a 4. O pH da maioria dos vinhos tintos não-espumantes varia entre 3.4 e 3.8. A Acidez Total tem um efeito direto sobre o pH, e em geral estes dois valores são examinados juntos na análise da composição química de um vinho. Um pH mais baixo, com a mesma Acidez Total (AT) resulta em um vinho mais azedo. O pH também afeta a adstringência (amargor), que diminui quanto maior for o pH. Os vinhos com níveis de pH mais elevados tendem a dar uma sensação mais suave e redonda na boca, e podem ter uma cor mais instável. Um pH baixo reduz os conservantes necessários para manter a estabilidade microbiana (como por exemplo, o dióxido de enxofre). Outras características do pH que deveriam ser consideradas são a estabilidade microbiana e um potencial de oxidação menor. Os níveis de pH acima de 4 deverão ser evitados, pois superando estes valores é mais provável que ocorra a deterioração do vinho. Muitos enólogos mantêm o pH do vinho tinto abaixo de 3.65. Na maioria dos casos, os enólogos não levam em conta a AT, e depois adicionam ou extraem ácido para alcançar o melhor nível de pH.

Private Vineyard:

Levando em conta as condições climáticas, a qualidade da uva e seu estilo de vinho selecionado, nossa Equipe de Vinificação determinará, durante o processo de elaboração, o nível de pH ótimo. Dependendo do varietal, o pH ideal varia: 3.5 para o Merlot, e 3.75 para o Syrah, o Petit Verdot, o Cabernet Sauvignon e o Cabernet Franc. Estes valores variam todos os anos, refletindo as condições climáticas da temporada em cada varietal.

MACERAÇÃO A FRIO

A maceração a frio ou maceração pré-fermentação é um período limitado de contato com a pele das uvas, a uma temperatura específica (8° a 10°C) antes de começar o processo de fermentação. A duração da maceração a frio varia e depende da variedade, safra, tempo, temperatura, enólogo e estilo desejado. Geralmente, a maceração dura de 24 horas a 5 dias. Estas baixas temperaturas, combinadas com a adição de SO₂, suprimem a fermentação com leveduras nativas ou indígenas, o que permite uma extração de cor não alcoólica, e de compostos associados com a estabilidade do vinho. Antes de realizar uma maceração a frio, sempre devem-se considerar fatores como a variedade, variações climáticas da temporada, duração e temperatura. Os taninos extraídos durante a maceração a frio provêm da pele e do engaço, não

das sementes. Outro motivo para fazer uma maceração a frio é a homogeneização do mosto. Isto permite ao enólogo analisar com maior detalhe a composição do mosto, fazendo as modificações ou adições necessárias.

Private Vineyard:

Para todos os estilos de vinho, se considerará fazer uma maceração a fri dependendo das condições climáticas da temporada e da qualidade da uva.

DESENGACE E PRENSAGEM

Assim que as uvas ingressam na vinícola, começa o processo de vinificação com o desengace e prensagem das uvas tintas. O líquido obtido como resultado é chamado de mosto, e é composto pelo suco, a pele das uvas e as sementes. Em geral, elimina-se o engaço, já que contém sabores abrasivos e desagradáveis. Na elaboração de uvas tintas, o processo de desengace e prensagem é geralmente mais enérgico que na elaboração de vinho branco. A pele das uvas é um elemento indispensável para obter a cor no vinho tinto, motivo pelo qual muitos enólogos rompem a pele para uma melhor exposição dos pigmentos. Além das características da prensa e da prensagem, este processo só deveria romper a pele, não as sementes. Isto deve ser evitado por todos os meios, pois dará ao vinho características verdes ou amargas, especialmente quando as sementes estão verdes ou não amadureceram o suficiente.

De acordo com o nível de lignina ou amadurecimento dos taninos, algumas vezes os enólogos deixarão uma porcentagem de cachos e uvas inteiros ou adicionarão uma quantidade de engaço no mosto, para conferir estrutura ao vinho. Da mesma maneira, o enólogo poderá simplesmente desengace as uvas sem romper a pele. Este processo se denomina fermentação de grão inteiro. Apesar de que a fermentação de grão inteiro é utilizada geralmente para elaborar vinhos brancos, também pode ser utilizada para a elaboração de vinhos tintos de corpo leve, ou para a micro vinificação de vinhos Ultra Premium em barris de carvalho novos. Dependendo das uvas e do estilo do vinho, os enólogos podem usar parte dos grãos inteiros e prensar a fruta durante a fermentação, para obter variações na estrutura e nas características do vinho. Outra opção é a fermentação do cacho inteiro, tal como é colhido, sem intervenção de máquina alguma (todos os grãos inteiros e com o engaço). A fermentação de cacho inteiro conserva os aromas dos grãos frescos, baunilha, cravo e canela. Um engaço maduro contribui com aromas e sabores de especiarias, e seus taninos conferem peso, corpo e final ao vinho. Com fruta e engaço fisiologicamente maduros, pode-se obter os benefícios do controle da temperatura de fermentação e melhores aromas na fruta.

Private Vineyard:

Temos diversas opções disponíveis, incluindo desengace mecânico (com máquinas), seleção manual de grãos e desengace manual. Nossa Equipe de vinificação recomendará o método mais apropriado, ou a combinação deles, baseados no estilo de vinho selecionado, bem como na qualidade e amadurecimento das uvas, e no engace.

RECIPIENTES DE FERMENTAÇÃO

Após desengace os cachos e prensar as uvas, o mosto será bombeado ou trasfegado para um Recipiente de Fermentação, onde será feita a maceração -contato entre a pele das uvas, as sementes e o suco-, e a fermentação primária, também denominada fermentação alcoólica.

Há uma grande variedade de recipientes de fermentação: tanques de aço inoxidável de vários tamanhos, barricas de carvalho e recipientes plásticos de grande capacidade. Os mais utilizados são os tanques de aço inoxidável, que podem ser equipados com uma camisa de transmissão de calor para controlar a temperatura, os termostatos e os isolantes térmicos, para regular a fermentação e as temperaturas de armazenamento. Dado que a fermentação do vinho tinto pode superar 30° / 35° C, é essencial controlar a temperatura e o ritmo da fermentação para obter uma determinada qualidade e estilo no vinho. A combinação de temperaturas muito altas com o álcool pode produzir vinhos com extração demais. O controle da temperatura também colabora para manter a saúde da levedura e um ritmo de fermentação constante e equilibrado. Mesmo assim, os tanques de aço inoxidável apresentam a vantagem de serem fáceis de limpar e esterilizar. A vantagem mais importante destes tanques é que são neutros e não conferem nenhuma característica ao suco armazenado nem ao vinho.

Os recipientes plásticos (também chamados de 'bins') são utilizados para a produção de pequenos lotes. Sua versatilidade permite ao enólogo testar elaborações mais específicas em menor escala. Os bins são móveis e empilháveis, permitindo seu traslado entre ambientes quentes e frios. Os recipientes de fermentação de carvalho são os menos recomendáveis devido a seu custo e à dificuldade para limpá-los e mantê-los livres de micróbios.

Private Vineyard:

Nossa Equipe de Vinificação recomendará o melhor recipiente para fazer a fermentação, baseando-se na produção desejada, os varietais selecionados e o nível de vinho desejado. Para a fermentação de lotes pequenos, temos disponíveis os recipientes plásticos de grande capacidade e possivelmente também barris de carvalho. Para lotes de produção de maior quantidade, utilizaremos tanques de aço inoxidável durante o processo de fermentação.

RECIPIENTES DE FERMENTAÇÃO COM OU SEM TAMPA

O projeto do recipiente utilizado para a fermentação tem um efeito importante no estilo de vinho que se obterá. A seguir, uma breve descrição dos diferentes recipientes de fermentação.

Recipientes de fermentação abertos ou sem tampa:

- permitem dissipar o calor gerado durante a fermentação
- permitem a eliminação de uma quantidade considerável de etanol
- permitem um maior contato da fruta com o oxigênio
- são práticos somente para a elaboração de lotes pequenos
- permitem um delicado manejo do chapéu, isto é, pisagem manual do chapéu
- são menos convenientes para macerações prolongadas

Recipientes de fermentação fechados ou com tampa:

- podem ser vedados facilmente
- permitem o manejo de temperatura do mosto mais facilmente
- têm capacidade para grandes quantidades de uvas

- podem ser utilizadas para o armazenamento e fermentação de vinhos brancos
- dificultam o manejo do chapéu
- tendem a permitir temperaturas de fermentação muito elevadas

Private Vineyard:

Nossa adega está equipada com fermentadores abertos para atingir a qualidade ideal para seus vinhos.

DIÓXIDO DE ENXOFRE

O dióxido de enxofre (SO₂) é um componente que se utiliza como conservante em todos os processos de vinificação. Sua função principal é atuar como um agente antimicrobiano, prevenindo a deterioração da levedura, do mofo e das bactérias. Em menor escala, ele age como antioxidante, prevenindo a oxidação. Adições de dióxido de enxofre e ajustes são feitos durante todo o processo de vinificação.

Na maioria dos vinhos tintos, o SO₂ é adicionado enquanto as uvas estão sendo desengaçadas e prensadas, ou quando o mosto é trasfegado para o recipiente de fermentação. Dependendo da qualidade da colheita (o nível de amadurecimento e o índice de frutas afetadas por podridão), serão adicionados aproximadamente 30-50 mg/L de SO₂. Como regra geral, na elaboração de vinhos tintos frutados é recomendável a adição de SO₂ desde as primeiras instâncias do processo de vinificação. A quantidade de SO₂ a adicionar dependerá do pH e da AT do suco. Caso haja um excesso de SO₂, pode gerar um aroma desagradável ou azedo no vinho tinto, o que a maioria dos enólogos considera como um defeito. O aroma pode ser descrito como aquele de um palito de fósforo queimado. Na produção de tintos, o SO₂ poderá ser adicionado enquanto se colhe a uva, durante a extração do suco, durante ou depois da trasfega, ao terminar a fermentação malolática, durante o envelhecimento em barrica ou em tanques, e antes de engarrafar.

Private Vineyard:

Seus vinhos serão cuidadosamente monitorados durante todo o processo de vinificação, procurando manter um nível de adequado de SO₂.

ADICIONAMENTOS

Durante e após a maceração a frio, os enólogos fazem ajustes, e antes da fermentação adicionam ácido ao mosto, nutrientes da levedura, enzimas e taninos enológicos. Assim, durante o processo de guarda, as barricas de carvalho podem transmitir taninos ao vinho.

Os taninos são compostos orgânicos encontrados na pele das uvas, nas sementes e no engaço. São um excelente antioxidante e conservante natural, que aportam estrutura e textura ao vinho. Os taninos também provêm importante dimensão quanto ao perfil na boca. Caso fosse determinado que os taninos do mosto não são suficientes, encontra-se disponível uma vasta seleção de taninos enológicos comerciais que podem ser utilizados para melhorar o produto final. Muitos destes produtos são fabricados especialmente, com funções específicas. Adicionam-se taninos para:

- dissimular características de fruta seca ou queimada pelo sol
- dissolver ou refinar taninos não maduros

- incrementar taninos com estrutura e textura
- ajudar a estabilizar e melhorar compostos de cor
- melhorar e modificar aromas
- incrementar o potencial de guarda

Além dos taninos, há um grupo específico de enzimas que podem ser utilizadas durante a maceração para aumentar a extração de componentes que se encontram nas células da pele. Eles podem ser utilizados para incrementar tanto a cor quanto a estabilidade e os taninos estruturais.

Private Vineyard:

O manejo das adições ao vinho será feito caso a caso dependendo das condições climáticas da temporada e da qualidade da uva. Geralmente se adicionam leveduras comerciais cultivadas, nutrientes de leveduras DAP (Fosfato diamônico). Estes nutrientes asseguram uma proliferação adequada da levedura cultivada, bem como de ácido tartárico, para assegurar níveis adequados de pH e ácido durante a fermentação.

LEVEDURA

A levedura é um micro-organismo que utiliza o açúcar do mosto como fonte de energia. Como resultado, a levedura produz álcool, dióxido de carbono (CO₂) e calor como subproduto do processo metabólico conhecido como fermentação alcoólica. A levedura se encontra naturalmente na pele das uvas. Uma vez que a pele se rompe, o suco fica exposto e a levedura pode fermentar o açúcar contido na uva naturalmente.

O enólogo pode decidir a fermentação de diversas maneiras, por exemplo, adicionando levedura (nativa, também chamada de natural ou indígena), leveduras cultivadas ou uma combinação delas. Uma distinção estilística é o que leva a que os enólogos prefiram fazer fermentações com leveduras nativas. Dado que a flora nativa é uma mistura de diferentes populações de leveduras, proverá sabores únicos e uma estrutura de paladar mais redonda, melhorando os aromas próprios da variedade. Sem experiência prévia, o problema mais sério que apresentam as fermentações com leveduras nativas é a falta de previsão. Ao longo de muitos anos de pesquisa, diferentes castas de levedura têm sido isoladas e criadas para produzir fermentações confiáveis, controláveis e consistentes para elaborar estilos específicos de vinho. A levedura comercial cultivada é o meio recomendável para a fermentação primária. A espécie de levedura utilizada na elaboração de vinho é denominada *Saccharomyces Cerevisiae*. Diferentes castas de levedura podem influenciar o aroma e o sabor do vinho. Esta levedura deve fermentar com baixos níveis de acidez volátil (AV) e formação de dióxido de enxofre, em temperaturas entre 25 - 35° C, e com baixa incidência de fermentação incompleta ou interrompida.

Private Vineyard:

Você terá a opção de escolher entre fazer uma fermentação de levedura nativa ou adicionar diferentes castas de leveduras internacionais de uso comercial. Geralmente as fermentações com levedura nativa são mais difíceis de controlar, e aumentam os riscos e responsabilidades no processo. Dependendo das condições climáticas anuais, poderá ser necessário adicionar levedura a uma fermentação com levedura nativa para assegurar uma fermentação adequada.

Nos primeiros anos, recomendamos começar a fermentação com uma levedura comercial cultivada. Nossa Equipe de Vinificação recomendará um tipo específico de levedura, considerando o estilo de vinho que tenha selecionado para obter as melhores características no vinho.

FERMENTAÇÃO E MANEJO DO CHAPÉU

Uma vez iniciada a fermentação, a pele das uvas e as sementes sobem para a parte superior do recipiente de fermentação e formam uma cobertura denominada 'chapéu'. Uma parte do calor liberado provoca um aumento da temperatura em relação ao líquido que se encontra abaixo. Para eliminar o calor preso sob o chapéu e promover a extração de componentes da pele, o chapéu deve ser rompido periodicamente e o mosto deve ser agitado. De acordo com diferentes fatores de estilo, o mosto fermenta entre 25 – 35° C. No caso dos vinhos brancos, o mosto fermenta durante um mês ou mais, mas para os tintos raramente são mais que duas semanas.

Além do álcool gerado durante a fermentação, o contato com a pele aporta pigmentos e taninos. Este processo de contato é o que se denomina maceração, e no geral pode estender-se mais que fermentação. Enquanto a fermentação se desenvolve, o dióxido de carbono liberado empurra a pele e as sementes para cima formando uma camada ou chapéu na parte superior do recipiente de fermentação. É necessário que a pele esteja em contato com o líquido, portanto o chapéu deve se romper freqüentemente; este processo é denominado manejo do chapéu. O objetivo é incrementar o contato e a extração, e facilitar o controle da temperatura de fermentação e a saúde da levedura. Também permite a incorporação de pequenas quantidades de oxigênio ao vinho.

O objetivo principal do manejo do chapéu é mantê-lo úmido e fresco para a levedura se manter ativa, para redistribuir o açúcar, permitindo que o resto da levedura possa alcançá-la, para manter os sólidos no chapéu em condições anaeróbicas para prevenir a produção de acidez volátil através da bactéria ácida acética, e finalmente, para extrair componentes da pele.

Os quatro modos de manejo do chapéu mais comuns são o 'pisage', a remontagem, submersão do chapéu e 'délestage'.

O termo "pisage" descreve claramente o processo em si. O chapéu se rompe ao ser empurrado para baixo até o suco que está fermentado. Os recipientes de fermentação com capacidade maior que cinco toneladas tendem a gerar chapéus muito grossos difíceis de manejar manualmente. Portanto, para realizar um pisage em um recipiente desta capacidade deve haver um sistema automático ou semi-automático para facilitar a ruptura do chapéu. Uma vantagem do pisage é que não requer bombeamento (movimento mecânico) e é, portanto, mais delicado com o vinho. Em condições normais, o pisage é um processo bastante oxidativo. Este método é ideal para o manejo de lotes de vinho menores. Este processo geralmente é feito de 2 a 3 vezes por dia, por aproximadamente 5 minutos de cada vez. A freqüência com que se realiza cada pisage é maior no início da fermentação, e diminui ou cessa quando o mosto consegue transformar todo o açúcar em álcool.

A remontagem é um processo que incorpora uma bomba e uma série de mangueiras para extrair o vinho ou suco do fundo do tanque (especificamente através de uma válvula de transferência) e bombear o líquido para a parte superior do tanque. O chapéu se irriga e umedece utilizando variadas técnicas que incluem mangueiras e diversos artefatos para

irrigar o chapéu. O uso destes equipamentos, em vez de uma pessoa usando uma mangueira, se tornou uma prática comum. Uma das vantagens de usar um artefato para irrigar o chapéu é que a instalação e o processo são mais rápidos e simples, isto é, o operário não tem que ficar sobre o tanque durante todo o processo. A irrigação do chapéu tende a extrair taninos mais finos e equilibrados. Também é uma das técnicas de manejo mais oxidantes, o que é bom para algumas variedades como Cabernet Sauvignon e Syrah, já que suas qualidades melhoram com a inclusão de ar. No início do processo de fermentação, esta operação é feita diariamente e pode requerer que se bombeie uma parte do mosto ou sua totalidade. No ponto mais alto da fermentação, a frequência de remontagens é incrementada de 2 a 3 vezes por dia. No final do processo de fermentação, a frequência de remontagens diminui para uma vez por dia ou cessa por completo.

Nos sistemas de chapéu submerso, coloca-se uma estrutura, tipo engradado, dentro do recipiente de fermentação para manter a pele submersa durante a fermentação. O calor gerado no chapéu submerso é dissipado rapidamente no mosto que o rodeia. Como o chapéu se mantém submerso, é preciso bombeá-lo muito menos em comparação com uma remontagem convencional. Uma remontagem é feita para liberar aromas voláteis não desejados, como o sulfeto de hidrogênio (H₂S), também conhecido como aroma de ovo podre.

O délestage é um processo de dois passos, no qual se separa o suco dos sólidos (pele e sementes) por transferência e depois se colocam novamente no recipiente de fermentação para reumidecer os sólidos. Este passo é repetido diariamente. A trasfega do suco que está fermentando oxigena o vinho e suaviza os taninos adstringentes através da oxidação. Também ajuda a estabilizar a cor do vinho. A trasfega durante a maceração e fermentação é a diferença com a maceração/fermentação tradicional, na qual o suco fermenta sob uma camada de gás de dióxido de carbono (CO₂) e quase nunca se areja até ser trasfegado ao terminar a fermentação.

A diferença entre remontagem e délestage é que em uma remontagem o suco nunca se separa dos sólidos. Durante a transferência de um délestage o chapéu cai lentamente até o fundo do recipiente de fermentação, enquanto o suco é drenado por baixo dos sólidos. Uma vez que o vinho é tenha sido completamente trasfegado, uma porção das sementes de uva é removida para evitar transmitir os taninos das sementes para o vinho. Uma vez que o suco tenha sido trasfegado, deixa-se assentar os sólidos do suco separadamente, de 1 a 2 horas dependendo do tamanho do recipiente de fermentação. Depois, o suco volta a ser colocado no recipiente de fermentação através do chapéu, utilizando uma bomba delicada e de grande capacidade para umedecer por completo os sólidos. O objetivo é maximizar a extração de cor e sabor, minimizando a extração de fenóis. Isto se repete até o final do processo de fermentação. Enquanto segue a fermentação, são liberadas mais sementes de uvas, que podem ser eliminadas através do processo de trasfega.

Private Vineyard:

Estes processos variarão conforme a variedade, estilo de vinho escolhido e o recipiente de fermentação. Nossa Equipe de Vinificação criará um programa para maximizar a extração de cor e sabor de cada vinho. Por exemplo, se decidir fermentar em um macro recipiente de plástico, serão realizadas pisagens manuais. Se escolher elaborar maiores quantidades, é possível escolher entre remontagens, délestage ou ventilação. Nossa Equipe de Vinificação fará uma recomendação durante a fermentação primária no referente aos métodos mais apropriados, conforme o estilo e quantidade de vinhos selecionados.

TEMPERATURAS DE FERMENTAÇÃO

Durante a fermentação, é liberada uma quantidade de calor considerável, e o chapéu age como um isolante, incrementando a temperatura do mosto. O aumento de temperatura acelera o ritmo da fermentação e a extração de cor e dos fenóis, compostos aromáticos. Quando se alcança certo nível (como mais de 32° / 35° C), as temperaturas muito altas podem resultar em que a fermentação se detenha ou não se complete, podem promover o desenvolvimento de micro-organismos não desejados, e contribuir para a formação de compostos de aromas desagradáveis. Portanto, o controle da temperatura durante a fermentação é crítico. Os vinhos tintos geralmente fermentam entre 25° e 30° C. Os vinhos tintos fermentados à temperaturas mais baixas (22° a 24° C) tendem a ter uma cor mais clara, menos estrutura e aromas frutados. Quando fermentados a altas temperaturas (30° a 35° C), obtêm-se um vinho com demasiada extração, de pouca cor e paladar delicado. Se a temperatura supera os 35° C, a viabilidade da levedura declina, resultando em uma fermentação detida. Estes vinhos apresentam em geral características de um vinho cozido, com paladar delicado e doce.

Private Vineyard:

Dependendo das condições climáticas da temporada e da qualidade da fruta, a temperatura da fermentação será mantida para assegurar uma fermentação primária adequada e homogênea, conservando aromas essenciais e delicadas características do vinho, enquanto se extraem os melhores sabores da fruta conforme o estilo de vinho selecionado. A temperatura da fermentação vai variar dependendo do varietal. Geralmente pode-se esperar que as temperaturas de uma maceração a frio sejam inferiores a 10° C, seguidas pelas temperaturas da fermentação primária que rondam 20° C, podendo se incrementar uns 2° C por dia durante a fermentação, até alcançar 28/30° C. A temperatura pós-fermentação é geralmente de 27/28° C. Cada lote é monitorado e analisado através de gráficos, de acordo com a evolução da fermentação.

NÍVEL DE EXTRAÇÃO E MACERAÇÃO PROLONGADA

Os componentes da pele têm uma influência importante sobre a qualidade e sobre o estilo do vinho tinto. Um bom entendimento destes componentes, seus padrões de extração, e sua evolução durante a maturação e a guarda são imprescindíveis para o momento de tomar decisões sobre o estilo na elaboração do vinho tinto. Os dois componentes mais importantes extraídos da pele durante a fermentação são a cor e os taninos. A cor vermelha violácea das uvas tintas se deve aos pigmentos conhecidos como antocianos, encontrados na pele e dos quais encontramos vários tipos. Eles podem ser coloridos e incolores. A quantidade de pigmentos coloridos ou incolores dependerá em grande parte do nível de pH e da presença de dióxido de enxofre livre.

Os taninos também têm um papel importante na formação de pigmentos complexos, o que contribui para a estabilidade da cor. Estes pigmentos, junto com taninos complexos, são menos sensíveis a mudanças em níveis de pH e SO₂ no vinho. Durante a fermentação alcoólica, tanto os pigmentos quanto os taninos são extraídos da pele, mas seu padrão de extração é um pouco diferente. A extração da cor é rápida no início da fermentação, alcança um pico nos primeiros 2 ou 3 dias, e depois diminui levemente. Isto significa que um período curto de maceração de uns 2 ou 3 dias é suficiente para se obter uma boa cor. Os taninos e outras substâncias fenólicas também são extraídos rapidamente no começo da fermentação, mas seu ritmo de extração diminui enquanto a fermentação avança. A concentração total de fenóis (a qual inclui os taninos) continua sendo incrementada até o final da fermentação.

A extração de cor e taninos pode ser influenciada dependendo da temperatura, da duração do contato com a pele e das técnicas de manejo do chapéu executadas durante a fermentação. Um incremento na temperatura de 20° para 30° C provoca um aumento na cor e no conteúdo de taninos no vinho. A duração do contato com a pele é também um fator no processo de extração, pois um contato mais extenso com a pele resulta em uma maior extração da pele e dos componentes das sementes.

O enólogo em várias opções ao determinar a duração do tempo de contato com a pele durante a fermentação de vinhos tintos. Uma opção é fermentar o mosto até o nível de açúcar cair a valores entre 5° e 0° Brix. Dependendo das condições de fermentação, pode levar de 3 a 5 dias para alcançar estes níveis de açúcar. Note-se que com estes valores (5° a 0° Brix), o mosto pode ter algo de açúcar residual, e é de se esperar que a fermentação continue depois de que o mosto seja prensado e a pele eliminada. Este processo deve resultar em vinhos de boa cor e sabores frutados, com sensação redonda e suave na boca. Estes vinhos são consumidos jovens ou depois de um curto período de maturação. Não requerem tempo prolongado de guarda para alcançar uma melhor qualidade.

Outra opção é que o mosto seja fermentado até se transformar em vinho seco, isto é, consumir todo o açúcar na fermentação e em seguida, ser prensado. Se o enólogo desejar extrair mais taninos, o período de contato com a pele se estenderá de 1 a 3 semanas. Depois de terminar a fermentação, o tanque é fechado e deve-se deixar o mosto repousar. Com o tempo, o chapéu afundará até o fundo do tanque, prensando o mosto. Este processo é recomendado para a elaboração de vinhos tânicos, profundos e estruturados. Eles precisam de um período de maturação extenso e guarda antes que estejam prontos para o consumo.

Private Vineyard:

Você terá a oportunidade de trabalhar junto com o enólogo ao longo do processo de elaboração, e, dependendo das condições do vinho e do estilo escolhido, poderá decidir se quer que seu vinho tenha a maceração pós-fermentação para extrair mais características e obter cores e sabores mais intensos. Este processo é feito para vinhos com estilo 'estruturado e intenso', não para vinhos de estilo frutado.

PRENSAGEM

A decisão de prensar é tomada conforme o estilo de vinho desejado, quando se extrai uma ótima quantidade de cor, sabores, taninos e demais componentes. O suco é drenado ou bombeado, o chapéu é levado para a prensa e o mosto é prensado. O vinho de gota, também chamado de vinho de lágrima, é mantido separado do vinho prensado. Dependendo da qualidade do vinho prensado e do estilo de elaboração, este vinho poderá ser reincorporado ao vinho a gota para aportar aromas sutis e estrutura ao paladar.

Private Vineyard:

Após completar a fermentação primária e o enólogo ter estabelecido o estilo de vinho escolhido, será determinado o regime de prensa. Poderá decidir se deseja que seu vinho prensado se mantenha separado do vinho a gota, com a opção de fazer posteriormente um corte de diversas porcentagens, ou mantê-los separados por completo. Nesse momento, dependendo do estilo do vinho, ele será armazenado por separado em barricas ou tanques, poderá ser clarificado, etc.

BARRIS DE CARVALHOS

O uso de barris (especialmente de Carvalho) para armazenamento e guarda de vinho, data de muitos séculos. Conforme onde e como sejam fabricadas, as barricas de carvalho aportarão ao vinho características específicas e diversas. A grande maioria das barricas é fabricada com carvalho francês, americano ou húngaro. Um vinho envelhecido em barril é melhorado com notas de baunilha e carvalho. Os barris também permitem certa quantidade de evaporação e oxidação do vinho durante o período de guarda. Durante vários anos, o carvalho francês tem sido considerado aconselhável para a elaboração de vinho. Os cinco principais bosques na França, utilizados para a fabricação de barricas, são Allier, Limousin, Nevers, Trancais e Vosges. Cada um destes bosques produz um carvalho com características particulares, desde uma determinada densidade da madeira até os sabores de carvalho que são aportados ao vinho. Uma madeira densa tende a aportar características do carvalho (sabores de baunilha, especiarias e manteiga) de maneira muito mais lenta que uma madeira menos densa.

A madeira dos barris americanos é obtida principalmente na região Centro-Norte dos Estados Unidos, especificamente nos estados de Missouri, Ohio, Kentucky e Arkansas. No início, acreditava-se que o carvalho americano era muito agressivos, e que isto se devia à madeira em si, mas na realidade os métodos utilizados na fabricação de barricas americanas marcavam muito fortemente o sabor que as barricas transmitiam ao vinho. Quando os tanoeiros, ou toneleiros, começaram a usar métodos franceses nos barris americanos, os resultados foram mais poderosos e muito mais apropriados para o vinho. Além disso, o carvalho americano é mais nobre pois apresenta um composto chamado de tilota que veda os poros e raios da madeira. Isto significa que o carvalho americano é geralmente menos poroso que o carvalho francês. Por ser impermeável, o carvalho americano pode ser cortado em aduelas em vez de ser cortado manualmente seguindo o veio da madeira para prevenir uma fuga de líquido, como se faz na França. Cortando o carvalho em aduelas, os tanoeiros podem utilizar o dobro de madeira de cada tronco, o que também reduz os custos na produção.

O uso de carvalho francês e americano provê um amplo espectro de aromas, sabores e texturas na hora de fazer um corte, da mesma maneira que se utilizam diversos ingredientes ao cozinhar para melhorar o sabor. Os enólogos selecionam a madeira de diferentes bosques para suas barricas, para conseguir o efeito desejado no vinho terminado. Assim mesmo, o enólogo tem uma grande variedade de opções adicionais no que se refere a barris. Muitas regiões vitivinícolas têm formas tradicionais, por exemplo, os barris de Bordeaux ou os da Borgonha. Também há diferentes tamanhos, com aduelas de diferentes grossuras e métodos de fabricação.

No processo de fabricação, os tanoeiros utilizam um método que combina calor (sobre fogo) com água, para conseguir a forma arqueada característica. Obtida a forma, coloca-se a barrica sobre o fogo. Dependendo do tempo de exposição da barrica ao fogo, a barrica terá um determinado nível de tostado, do qual provêm alguns sabores que se encontram nos vinhos de guarda. Durante este processo de aquecimento das tábuas, algumas substâncias da madeira se caramelizam e desenvolvem aromas de baunilha, pão fresco, pão com manteiga ou nozes, que também se encontrarão no sabor final do vinho.

O nível de tostado se ajustará aos pedidos das vinícolas, podendo ser leve, médio ou forte - também chamado de pesado. Em geral, quanto mais leve for a tostagem, mais sabores do carvalho e taninos se adicionarão ao vinho. O tostado forte,

ou tosta pesada, que é típico da Borgonha, apresenta uma dimensão adicional devido ao resíduo de carvão que os níveis médios ou leves não apresentam. Um tostado forte diminui drasticamente certos aromas como as notas de coco, inclusive no carvalho americano, mas cria um alto conteúdo de resíduo de carvão que pode reduzir a cor em certos vinhos.

Durante o processo de tostagem dos barris, os aldeídos furânicos na madeira alcançam um alto nível de concentração. Isto produz esse aroma de 'queimado' no vinho. O tostado também melhora a intensidade da baunilha e do fenol eugenol, o qual aporta notas defumadas e de especiarias, as quais, em alguns vinhos, são similares a aromas de azeitona e cravo. Normalmente, os vinhos fermentam em tanques de aço inoxidável nos quais é possível controlar a temperatura antes de serem colocados em barricas para envelhecimento.

Uma vez que os barris novos aportam mais sabores ao vinho do que aqueles já usados, a porcentagem de barris novos utilizados por uma vinícola durante o ano é um dado estatístico importante. Quando um barril já tem 5 anos, ele se torna neutro no que se refere à sua capacidade de influência sobre o vinho.

Private Vineyard:

O regime de envelhecimento em carvalho dependerá do estilo de vinho desejado e do orçamento. Os preços do mercado e índices de câmbio da moeda variarão levemente de ano para ano, e poderá escolher entre barris novos ou usados dos Estados Unidos, da França ou da Europa oriental. Os barris usados não aportam muitas características do tostado ou dos taninos. São considerados mais neutros e são aqueles que foram usados de 1 a 3 anos. Nosso enólogo confeccionará um esquema de carvalho baseado em seu estilo de vinho e orçamento estimado. Você poderá escolher a marca, o nível de tostagem e origem dos barris usados no seu programa de vinificação.

Para vinhos Ultra Premium que requerem uma profunda extração de carvalho, poderá escolher ter um esquema de 200% de carvalho, o que significa que depois de fazer a fermentação primária em uma barrica 100% nova, o vinho será trasfegado para outra barrica 100% nova para realizar a fermentação malolática e o envelhecimento.

Para vinhos jovens e frutados, pode-se optar por engarrafar depois de terminada a fermentação malolática, em vez de colocar os vinhos em barricas. Também existe a opção de realizar uma fermentação malolática parcial para conservar componentes fortes da fruta. Para vinhos Premium, pode-se optar por utilizar aduelas ou chips para aportar mais sabores de madeira e taninos ao vinho. Esta é uma opção mais barata, em comparação com os barris de carvalho.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA

A fermentação malolática (FML) é um passo chave no processo de elaboração do vinho. A grande maioria dos vinhos tintos passa por esta fermentação, enquanto que para os vinhos brancos pode ser um passo opcional. A FML é um processo no qual a bactéria ácida láctica transforma o ácido málico do suco e do vinho em ácido láctico, produzindo no processo uma pequena quantidade de dióxido de carbono. Pertencem à família de bactérias de ácido láctico: *Oenococcus oeni* e diversas espécies de *Lactobacillus* e *Pediococcus*. A FML é um processo que se dá naturalmente. Na boca, o ácido málico se percebe como mais ácido, se comparado com o ácido láctico. Esta transformação se reflete no vinho,

suavizando-o e aportando uma textura cremosa. A bactéria do ácido láctico pode ter uma influência importante no vinho, incluindo o aroma e o sabor.

As espécies de *Pediococcus* e *Lactobacillus* possuem uma tendência a produzir aromas desagradáveis. Com os anos, a *Oenococcus oeni* se tornou uma espécie dominante de bactéria utilizada na elaboração de vinho por seu predomínio, tolerância a níveis mais altos de acidez e álcool, e sua evolução desenvolveu características aromáticas agradáveis com notas de manteiga. O composto que aporta a qualidade de manteiga é a diacetila. O nível de diacetila produzido e conservado no vinho é determinado a partir da espécie de bactéria em combinação com outros processos de vinificação. A fermentação malolática é um processo que se dá naturalmente, mas não ocorre sempre. Geralmente, o vinho é inoculado com um cultivo malolático. Da mesma maneira que com o uso de leveduras nativas, uma FML natural é uma escolha de estilo, pois a flora nativa é uma mistura desconhecida de micróbios e populações, e o resultado sensorial é imprevisível. Com equipamento e métodos modernos, os enólogos podem controlar o nível de ácido málico desejado. O crescimento de bactérias de ácido láctico pode ser controlado com baixas temperaturas e dióxido de enxofre. Os vinhos que passam pela fermentação malolática em tanques ou barricas são microbiologicamente estáveis e é pouco provável que a fermentação se reinicie na garrafa. Os vinhos que não passam por FML, ou o fazem parcialmente, requerem um processo de vinificação prudente e filtração esterilizante antes do engarrafamento.

Private Vineyard:

Dependendo do estilo e condições do vinho, nosso enólogo escolherá uma fermentação malolática natural ou inoculará um cultivo malolático para assegurar uma fermentação apropriada. Para vinhos Premium e Super Premium a FML deverá ser feita em barris, enquanto os vinhos Premium poderão ser fermentados em tanques ou barris. Você poderá decidir qual é o melhor método, junto a nossa equipe de vinificação.

MANUTENÇÃO DO DIÓXIDO DE ENXOFRE

A manutenção de níveis adequados de SO₂ é fundamental. O nível de SO₂ deve estar suficientemente baixo para permitir a oxidação, mas suficientemente alto para controlar os microorganismos que causam alterações. Na prática, isto pode ser difícil, especialmente se o nível de pH do vinho é alto (3,6 ou mais). Em níveis mais altos de pH, se requer uma dose de SO₂ mais alta para controlar os microorganismos, o que pode afetar o sabor do vinho. Para evitar o uso excessivo de SO₂, o enólogo deve tentar manter o nível de pH do vinho baixo, reduzir a presença de micróbios com filtração antes de uma guarda prolongada, e fazer todas as operações de vinícola sob rígidas condições de higiene. Os níveis de SO₂ deverão ser controlados periodicamente e ajustados ao nível adequado.

Private Vineyard:

Nossa equipe de vinificação controlará de perto seu vinho ao longo do processo de guarda, mantendo níveis adequados de enchimento nos barris e adicionando SO₂ conforme necessário.

TRANSFEGA

A trasfega é o processo pelo qual o vinho é separado dos sedimentos que se encontram no fundo do recipiente de guarda. Esses sedimentos, ou borras, são um sub-produto da fermentação e do processo de guarda: as leveduras mortas e outros materiais celulares se depositam no fundo do tanque ou barrica por meio da gravidade, e podem aportar

sabores e aromas desagradáveis ao vinho se não forem adequadamente mantidos. Dependendo da qualidade do vinho e do esquema de vinificação, o enólogo decidirá trasfegar o vinho de 1 a 4 vezes por ano, ou quando necessário.

Private Vineyard:

A equipe de vinificação criará um esquema de transferência adequado para seu vinho, dependendo da qualidade e estilo escolhido, bem como do tempo de guarda estimado.

CLARIFICAÇÃO

Depois da trasfega, a maioria dos vinhos tintos passa por um processo adicional de clarificação. Vários métodos são utilizados, alguns mais invasivos que outros. A técnica de clarificação mais comum é por gravidade. Devido a que o esquema de carvalho para vinhos tintos geralmente excede os 12 meses, pode-se clarificar o vinho por gravidade, manipulando-o minimamente ou praticamente nada.

Private Vineyard:

Para vinhos mais jovens e frutados, pode-se selecionar um processo de clarificação para que o vinho esteja pronto para ser colocado no mercado o antes possível. Nosso enólogo indicará qual o processo mais adequado para seu vinho de acordo com o estilo desejado.

CLARIFICAÇÃO POR ADIÇÃO DE SUBSTÂNCIAS DE NATUREZA COLOIDAL

Este processo é a adição de uma substância reativa ou absorvente para remover ou reduzir a concentração de um ou mais componentes não desejados. Estes agentes de clarificação são adicionados ao vinho para melhorar sua claridade, cor, aroma e sabor, ou para modificar a estabilidade do vinho. Há muitos agentes de clarificação e uma grande variedade de opções para utilizá-los. Cada agente de clarificação deverá ser usado para um fim específico. Deve-se realizar uma análise no laboratório para determinar a quantidade adequada necessária para uma determinada tarefa. Se na primeira tentativa não se conseguirem os resultados desejados, o procedimento poderá ser repetido, mas é preciso levar em conta que o uso excessivo de um agente de clarificação pode produzir efeitos não desejados.

Private Vineyard:

Nossa equipe de vinificação avaliará seu vinho e determinará a necessidade do uso de um agente de clarificação para alcançar o estilo de vinho desejado.

ESTABILIZAÇÃO A FRIO OU TARTARATO

Devido ao esquema de guarda dos vinhos tintos (9 meses ou mais) e sua composição química, esta instabilidade de tartarato geralmente termina dentro do barril ou tanque. E como os vinhos tintos não são refrigerados ou esfriados antes de seu consumo, raramente se dá a instabilidade de tartarato e a formação de cristais de tartarato. Por estas razões, a estabilização a frio para vinhos tintos não é muito comum.

FILTRAÇÃO

A filtração é a retenção física ou bloqueio de materiais sobre ou dentro de um material fibroso ou poroso. Em termos simples, eliminam-se as partículas suspensas no suco do vinho para melhorar a claridade ou a estabilidade.

A seleção do filtro se baseia no nível de claridade desejado, eliminação de partículas ou tamanho dos poros: rugoso, grosso, polido ou estéril (eliminação de componentes microscópicos). Deve-se prestar muita atenção na seleção do filtro já que uma filtração excessiva pode diminuir a estrutura, o sabor e a cor do vinho.

Geralmente, antes da filtração se realiza uma clarificação preliminar adicionando substâncias de natureza coloidal e trasfega. Isto é particularmente importante quando se utiliza uma membrana ou ultrafiltração. Antes de engarrafar, os vinhos brancos que contenham ácido málico ou açúcar residual são filtrados até um ponto de esterilidade, removendo toda a levedura e as bactérias. Alguns enólogos não se arriscam a perder características do vinho e não fazem qualquer tipo de filtração. Os vinhos que não são filtrados tendem a ter mais sedimentos e têm um risco muito maior de sofrer instabilidade microbiana, isto é, bactérias maloláticas ou Brettanomyces.

Private Vineyard:

A equipe de vinificação determinará se este passo é necessário baseados na qualidade do vinho e estilo desejado.

ENGARRAFAMENTO

É conveniente começar a pensar na imagem de seu vinho. Deverá escolher a rolha, a garrafa, a cápsula, o design do rótulo e a impressão. Todos estes suprimentos serão encomendados antes do engarrafamento. Dependendo do estilo de vinho e esquema de guarda, isto pode ocorrer de 6 a 24 meses após a colheita. Leve em conta que alguns elementos personalizados, como rolhas ou cápsulas provenientes da Europa, requerem uma quantidade mínima de compra e longos prazos para entrega, de 3 a 4 meses. A equipe de vinificação dará assistência durante processo em cada uma das decisões que deverão ser tomadas e com toda a logística necessária.

CONCLUSÃO

O processo de elaboração é uma tarefa excitante e dinâmica. Levando em conta seus objetivos na elaboração, nossa equipe de vinificação e de manejo do vinhedo manipulará suas uvas ao durante todo o processo, começando no vinhedo para criar seu vinho desde seu próprio Private Vineyard.

Estamos muito empolgados em ajudá-lo com este processo e, com o tempo, esperamos que se envolva cada vez mais nas decisões e processo de elaboração. A equipe The Vines está disponível para responder todas as suas perguntas ao longo do processo e estamos ansiosos para fazer vinhos incríveis juntos!