

# KAIROS

## ◉ MOMENTO SUPREMO

Na busca incessante pela excelência e caráter único das nossas criações e seguindo a vocação e os ideais essenciais do projeto "vinícola Boutique" Lidio Carraro vinhos Puristas, este vinho é resultado das vinificações de pequenos lotes - os chamados "micro-terroirs" dos vinhedos Lidio Carraro nas Terras de Encruzilhada do Sul.

Densidade, complexidade e equilíbrio são as virtudes principais do corte deste vinho que foi elaborado seguindo os critérios das linhas "Top Premium" da vinícola, para o lançamento previsto após cinco anos em garrafa. Porém, após o acompanhamento deste vinho ao longo do tempo, constatamos que seu perfil permitiria um potencial de evolução muito maior, então decidimos amadurecê-lo por mais cinco anos.

*Purist  
wines*



*Lidio Carraro*  
Lidio Carraro

*Isabel Cristofoli Carraro*  
Isabel Cristofoli Carraro

*Giovanni Carraro*  
Giovanni Carraro

*Juliano Carraro*  
Juliano Carraro

*Patrícia Carraro*  
Patrícia Carraro

# KAIROS

## 2008



**Uva:** Tempranillo (60%), Alicante Bouchet (17%), Cabernet Franc (10%), Tannat (8%) e Petit Verdot (5%)

**Safra:** 2008

**Álcool:** 13,7% Vol

**Acidez Total:** 6,3 g/L

**Açúcar Residual:** 2,5 g/L



**Origem:** Encruzilhada do Sul | Serra do Sudeste | RS | Brasil  
**Microclima:** Solo granítico, com baixo teor de matéria orgânica e boa drenagem.

**Vinhedo:** Os vinhedos são gerenciados por meio do sistema de espaldeira, atingindo uma produção média de 1,2 kg/planta e densidade de plantio de 4000 plantas/ha. Podas verdes são aplicadas nas vinhas para se obter o correto equilíbrio vegetativo, uma alta sanidade, maturação ideal e elevada concentração nas uvas.

**Colheita:** Manual com seleção de cachos no vinhedo.



**Vinificação:** Elaborado a partir das castas Tempranillo, Alicante Bouchet, Cabernet Franc, Tannat e Petit Verdot, as uvas são identificadas por meio do mapeamento de parcelas do solo para compor um vinho de originalidade única. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável, seguindo o sistema tradicional de vinificação, em um período de maceração total variando entre 14 a 22 dias, de acordo com cada cepa. Para a Tempranillo é realizada uma maceração pré fermentativa à frio por cerca de 72 horas antes da fermentação. Os vinhos são produzidos separadamente e cortados de acordo com as características de cada um. Após a fermentação malolática e decantação, é definido o percentual de cada vinho e o assemblage permanece por mais 12 meses nos tanques até o seu engarrafamento. Este vinho ficou mais de 8 anos em afinamento na garrafa antes de ser comercializado. O vinho não é filtrado com o objetivo de manter intactas as suas características naturais.



**Engarrafamento:** 3.000 garrafas numeradas

**Enólogo:** Giovanni Carraro



**Visual:** Coloração vermelho rubi, com lágrimas densas e preguiçosas, denotando sua estrutura.

**Aroma:** Notas intensas de frutas negras maduras, amêndoas, pimenta preta, evoluindo para aromas tostados de couro, tabaco, chocolate e cravo da Índia.

**Gustativo:** Na boca, seus taninos firmes e maduros, além da acidez integrada à estrutura conferem uma textura de sabores e retrogosto marcantes, agradável ao paladar.

**Harmonização:** Harmoniza perfeitamente com carnes vermelhas e de caça, risotos e massas com acompanhamentos mais condimentados e à base de queijos de longa maturação. Temperatura ideal de consumo: 16°C à 18°C.



LIDIO CARRARO

VINICOLA BOUTIQUE