

LIDIO CARRARO

VINUM
Amphoræ
PINOT NOIR 2020



Uvas: 100% Pinot Noir

Teor Alcoólico: 15,3%

Safra: 2020 — edição limitada de 755 garrafas numeradas de 750mL

Fermentações: Realizadas em ânforas de terracota produzidas com a argila extraída do solo da propriedade Lidio Carraro.

Acidez Total: 4,99 g/L

Açúcar Residual: 0,21 g/L



Terroir: Encruzilhada do Sul — Serra do Sudeste, RS

Microclima: Solo de origem granítica, com baixo teor de matéria orgânica e boa drenabilidade.

Vinhedo: Na vindima de 2020 as videiras — conduzidas pelo sistema de espaldeira — possuíam 19 anos de idade. A densidade de plantio de cada uma das cepas é de 3.300 vinhas/ha, com uma produção em torno de 1kg/planta e estão localizadas em parcelas distintas de solo e microclima. Cada parcela recebe um tratamento e processamento de suas uvas individualmente, respeitando ciclos de maturação e pontos de colheita distintos, visando extrair o máximo de cada microterroir. As podas verdes e o controle de produtividade foram realizados com rigor para propiciar uma excelente sanidade e concentração maior nas uvas. A colheita foi manual, com seleção dos cachos no próprio vinhedo.



Vinificação: As uvas foram desengaçadas e conduzidas diretamente às ânforas, mantendo a divisão por parcelas. Foram utilizadas leveduras naturais ou autóctones na integralidade do processo para potencializar a originalidade e o conceito Purista do vinho. Cada fração fermentou separadamente por um período de 15 a 25 dias, e permaneceu em torno de 18 dias para a finalização da fermentação malolática. Na sequência, o vinho foi conduzido para tanques menores de aço inox para o processo natural de decantação a frio e retornou às ânforas. Após seis meses de evolução, os vinhos resultantes de cada parcela foram unidos na proporção ideal, dando origem ao Amphoræ Pinot Noir — 2020. O vinho já finalizado retornou às ânforas para mais dois estágios de 45 dias cada, alternando com períodos de resfriamento em um pequeno tanque para proporcionar limpidez e estabilização natural. Por fim, foi engarrafado e mantido nas caves climatizadas para amadurecer. Como nos demais vinhos Lidio Carraro, o vinho não foi filtrado, assim como nenhuma intervenção de correção enológica foi realizada, a fim de preservar íntegras suas características naturais.



Enólogo: Giovanni Carraro

Um feito excepcional, fruto de audácia e sofisticação

Das profundezas do espírito emerge um sentimento de pertencimento e de continuidade que nos chega através de sensações, imagens e símbolos. A história nos abraça a todo instante, perene e eterna. Participar da fluidez da vida em sua dimensão maior nos permite acessar a essência.

O grande vinho tem precisamente esse poder: resgatar para o centro de nossa alma a conexão com o sublime

O vinho de ânfora é uma tradição cujas origens remontam a cerca de oito mil anos. Os grandes vasos de terracota evocam sua conexão com o íntimo da viticultura: as uvas que vêm da terra produzem o vinho que retorna à terra. Das ânforas especialmente forjadas com a argila de seus vinhedos, a Lidio Carraro obtém um dos vinhos mais exclusivos e distintos do Brasil. O Amphorae exibe complexidade, harmonia e elegância. Sua versão monovarietal Pinot Noir oferece a oportunidade de contemplar um vinho singular, de estrutura firme e taninos bem delineados. As paredes das ânforas possibilitam uma micro-oxigenação que agrega vida à delicadeza da Pinot em sintonia com a Filosofia Purista de respeito à expressão máxima da autenticidade de uma das castas vinícolas mais nobres.



Visual: Sua coloração vermelho rubi translúcido apresenta uma tonalidade que expressa a influência da micro-oxigenação proporcionado pela ânfora em reflexos de tons levemente alaranjados.

Olfativo: O Amphorae Pinot Noir exibe um estilo próximo do clássico do Velho Mundo, com notas de calda de fruta vermelha (morango, framboesa, cereja). Surpreende ao combinar um alto teor alcoólico com delicadeza, taninos marcados com maciez. Notas secundárias e terciárias terrosas de tabaco, couro e própolis e descritores que remetem ao mel mais delicado completam um perfil arrojado, entregando além daquilo que se espera de um Pinot Noir tradicional.

Degustativo: Em boca, impressiona pela estrutura e personalidade que desafiam seu aspecto habitualmente sutil; taninos firmes e requintados lhe conferem um caráter seco, porém fino, profundo e muito vivaz. Sua delicadeza “contradiz” seu teor alcoólico e a acidez que estimula a salivação colabora para uma intensidade e persistência ímpares.

O Amphorae Pinot Noir é um vinho autoral, surpreendente, de vocação gastronômica, que expressa virtudes como complexidade, elegância, equilíbrio e potencial de guarda