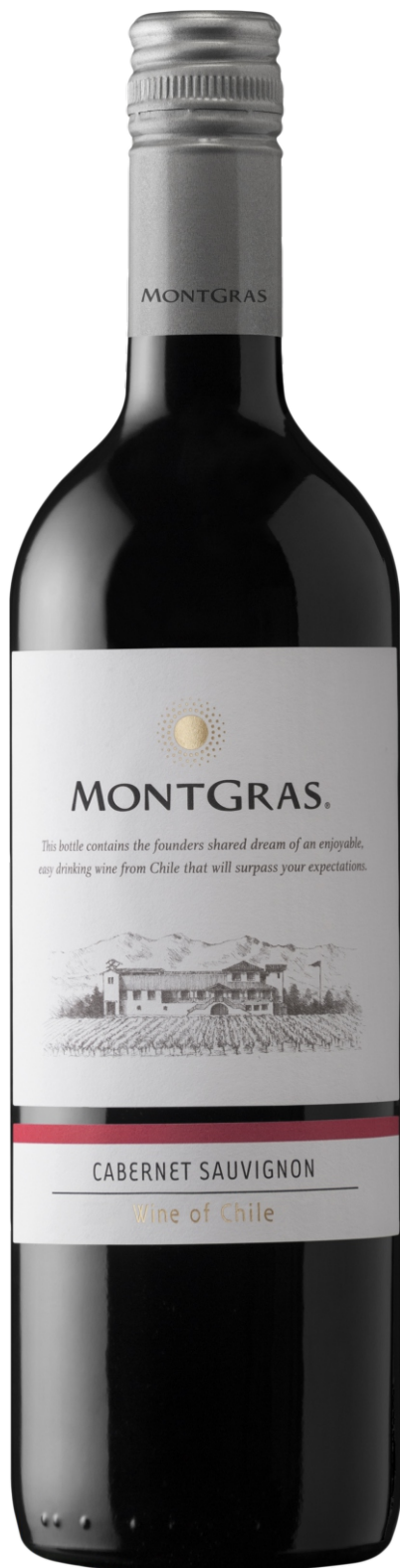



CABERNET SAUVIGNON MONTGRAS

Valle Central - Chile



Chamada de rainha das uvas, a Cabernet Sauvignon (resultado do cruzamento das uvas Cabernet Franc e Sauvignon Blanc) está em toda parte. Uva internacional, corruptora, amada e odiada, tornou-se um padrão mundial presente em praticamente todos os países produtores do planeta. É uma das mais famosas e a mais bem-sucedidas uvas tintas do mundo e ela compõe vinhos tintos encorpados e concentrados, muitas vezes envelhecidos em carvalho. Alguns exemplares podem durar muito tempo, e podem também ser elegantes e complexos, enquanto outros são mais intensos e exuberantes.

 100% Cabernet Sauvignon


Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 4,8 g/l


Acidez Total: 5,02 g/l


PH: 3,65


Vinificação: As uvas são selecionadas manualmente e colhidas entre 11 e 27 de abril. Levedura PDM. Temperatura de fermentação entre 28°C a 30°C.

 Envelhece 5 meses em barricas de carvalho (10%) e tanques de aço (90%).


NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor roxo profundo e brilhante.

 Aroma de amoras e ameixas maduras, emolduradas por notas ligeiras de chocolate e baunilha.

 Corpo médio. Na boca é suculento e rico, com ameixas vermelhas maduras e notas torradas e de cereja.

Harmonização: Boa pedida para churrasco, pastéis de carne e tortas.

 Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA


VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br