

CASA SILVA RESERVA CUVÉE CABERNET SAUVIGNON

Valle de Colchagua - Chile



 92 Pontos Descorchados

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: 14%

Açúcar: 3,13 g/l

Acidez Total: 3,32 g/l

PH: 3,68


Vinificação: Maceração pré-fermentativa por 6 dias a 6°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável durante 10 dias, de 28°C a 30°C. Maceração pós-fermentativa de 6 a 8 dias.

 55% em barrica de carvalho francês durante 8 meses, 45% em tanques de aço inoxidável.


NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelho rubi intenso.

 No nariz é delicado, levemente picante, com notas de frutas negras e cerejas.

 Redondo e poderoso na boca, de taninos firmes e notas de amoras. Final longo e elegante.

Harmonização: É ideal para pratos condimentados, como carne vermelha a caçarola, assados de tira, carnes de caça, como javali e veado, combina com queijos maduros como roquefort.

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

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br