



## Ponto Nero Vinho Tinto Meio Seco Cabernet Sauvignon 2009

**Vinícola:** Domno do Brasil

**Varietades:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Vinhedo:** Vale dos Vinhedos

**Localidade:** Serra Gaúcha – Garibaldi – Rio Grande do Sul - Brasil

### COLHEITA

Colheita manual em caixas plásticas de 18kg.

### PROCESSO

Seleção manual das uvas, desengace, esmagamento; adição de leveduras selecionadas, fermentação alcoólica, controle de temperatura, descuba, fermentação malolática, estabilização, engarrafamento e rotulagem.

### NOTAS DEGUSTATIVAS

Cor vermelho rubi profundo, límpido e envolvente. Aroma fino e elegante com intensas notas de frutas vermelhas maduras, leve toque de baunilha e tostados. Vinho agradável, de bom corpo, taninos finos e maduros; equilibrado e aveludado ao paladar.

**CONSUMO**

12-14 °C

**HARMONIZAÇÃO**

Massas pouco condimentadas, queijos, carnes brancas e molhos agridoces.

**DADOS TÉCNICOS****Álcool:** 12,5 % vol**Açúcar:** 12,0 g/l**Total Acidez:** 5,05 g/l em H2T**Acidez Volátil:** 0,31g/l**Densidade:** 0,994**Extrato seco:** 24g/l**So<sup>2</sup> Total/livre:** 90/35mg/l**pH:** 3,5[Voltar](#)

© Copyright 2008. Domno do Brasil.  
Todos os direitos reservados.

[Créditos](#)

*Aperitivo antes do almoço em 11/02/2012.*