

http://www.meuvinho.com.br/shop/produtoview.asp?var_chavereg=394



Costa Pacífico Cabernet Sauvignon 2006 (Chile)

Composição

100% Cabernet Sauvignon

Local de Produção

Vale Central

Chile

Gradação alcoólica

14%

DESCRIÇÃO

O Costa Pacífico Cabernet Sauvignon é um vinho varietal, elaborado com uvas selecionadas, cultivadas no Vale Central - Chile. Possui agradável aroma frutado, não tem passagem por barricas de carvalho é também muito intenso e marcante, apresenta média estrutura.

As terras chilenas, com sua geografia peculiar, recebem enorme influência do Oceano Pacífico, que sempre está próximo em toda a sua extensão territorial, imprimindo forte tipicidade, que identifica o caráter de seus vinhos. Costa Pacífico, um vinho que representa a identidade do Chile.

DEGUSTAÇÃO

Cor: Profundos tons avermelhados.

Aroma: Similar ao zinfandel em relação às frutas e com frutas apimentadas.

Sabor: Amoras e cerejas silvestres com baunilha tostada e toques de folhas de tabaco.

Estilo: Corte de cabernet com ênfase de carvalho e frutas pretas maduras.

Bouquet: Taninos apimentados e boa presença de boca do carvalho.

Serviço: A temperatura de serviço fica entre 15° e 17°.

Harmonização: Ele acompanha bem carnes em geral. Sua complexidade aromática pede pratos como massas com molho de queijos e ervas, embutidos, pratos rústicos e coelho. Pode harmonizar também com queijos semi duros como Gouda ou Gruyère.

Sopa de Carne com Legumes. Jantar em 03 de julho de 2009, como parte das comemorações da Alforria.