



Alfredo Roca Fincas Cabernet Sauvignon 2010



Degustação

Cor

Vermelho rubi.

Aroma

Surpreendente nariz com notas de frutas vermelhas em compota (cereja).

Sabor

Seco, boa acidez, com os taninos firmes, médio corpo com final harmônico.



Ficha Técnica

Colheita manual na primeira semana de abril, transporte em caixas de 20Kg , fermentação alcoólica com temperaturas controladas, maceração pós-fermentativa por 3 semanas. Após a descuba 20% do vinho passa 8 meses em carvalho americano novo.



Serviço

Temperatura ideal de consumo:
16°C.



Harmonização

Carnes vermelhas, massas médias e queijos meia cura.



Prêmios

Safra 2007: 87 Pontos - Robert Parker

Safra 2007: 82 Pontos - Wine Spectator

Churrasco de alcatra e saladas. Almoço em 21/07/2012.