

NÚBIO TINTO - 2006 Cabernet Sauvignon



Vinho de coloração vermelho violáceo, com aroma complexo e franco, donde se destacam frutas vermelhas maduras e café tostado. Em boca possui taninos de boa concentração que outorgam caráter e estrutura que se complementa com um agradável frutado ao final.

Ficha Técnica: Origem: São Joaquim - SC - Serra Catarinense; Tipo de Uva: 100% cabernet sauvignon; Altitude: De 1280 a 1380 metros; Clima: Temperado úmido; Solo: Raso, areno-argiloso e pedregoso; Sistema de condução: Espaladeira; Produção: 2,0 kg por planta; Época da colheita: Abril a Maio / 2006; Colheita: Manual com seleção de cachos; Desengace: Seleção Total da Uva; Fermentação: Aço inox com controle de temperatura; Maceração: Média (8 a 10 dias); Barrica: 50% 5 meses; Estilo: Vinho varietal, com expressão da fruta e madeira.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Produzido e engarrafado por:

Sanjo Cooperativa Agrícola de São Joaquim - Rua Francilício Pinto de Arruda, 1101 - Centro - São Joaquim - CEP:.88600-000 - São Joaquim - SC - CNPJ:01.587.541/0002-01 - Responsável Técnico: Anderson Schmitz, CRQ nº 13200581

VOLUME

750 ml

R\$: **43,00**

Prova na Feira Mundo Gastronômico. Curitiba 18/08/2012.