



Produto: Duetto Cabernet Sauvignon | Merlot

Safra: 2006

Variedade: Cabernet Sauvignon e Merlot

Origem: Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos

Processo de vinificação: Colheita manual desengace e rompimento pelicular das uvas; adição de leveduras selecionadas, fermentação alcoólica, maceração controlada e prolongada, controle de temperatura, descuba, fermentação malolática, amadurecimento em barricas de carvalho, engarrafamento, envelhecimento em cave climatizada e rotulagem.

Característica Analítica

Análise Organoléptica

| | |
|--|--|
| <p>Álcool: 12,6 °GL Acidez Total: 5,71 g/L em H2T Acidez Volátil: 0,52 g/L Densidade: 0,9942 Extrato seco: 26 g/L So₂ Total/Livre: 0,09 / 0,030 g/L Açúcares totais em glicose: 2,4 g/L pH: 3,42</p> | <p>Visão: tons rubi, límpido e envolvente. Olfato: bouquet acentuado, equilibrado. Frutas vermelhas e especiarias. Paladar: vinho maduro, bom corpo, volumoso e macio. Consumo: 16 – 18 °C.</p> |
|--|--|

Harmonização: queijos fortificados, pratos de boa condimentação, caças, faisão, cordeiro, filés, grelhados em geral.

Queijos, Cordeiro e Grelhados. Jantar em 29 de julho de 2009, na Churrascaria Per Tutti.