

[http://www.miole.com.br/vinhos/seival\\_estate/](http://www.miole.com.br/vinhos/seival_estate/)



## Quinta do Seival Cabernet Sauvignon

### Descrição simples

O Quinta do Seival Cabernet Sauvignon apresenta uma alta intensidade de cor com tonalidade de vermelho rubi e púrpura. É um vinho estruturado com taninos elegantes, deixando uma sensação agradável e aveludada ao final.

### Degustação

Este vinho apresenta uma alta intensidade de cor com tonalidade de vermelho rubi e púrpura. Seu aroma é frutado ressaltando frutas vermelhas como cassis que integradas com a madeira de carvalho confere ao vinho uma maior complexidade aromática. Na boca apresenta-se bem estruturado com taninos elegantes, deixando uma sensação agradável e aveludada ao final.

### Variedade de uvas

Cabernet Sauvignon

### Terroir

Campanha – RS

### Ficha Técnica

Seleção Manual dos cachos em mesa selecionadora. Desengace dos cachos mantendo as bagas inteiras. Enchimento dos tanques (encubado) por gravidade. Maceração em frio (criomaceração) a 8° C, com bagas inteiras por 4 dias. - Fermentação Alcoólica à temperatura controlada de 25 a 30° C, com 4 a 6 pigeage para extração lenta da cor e taninos e 1 delestage para a estabilização da cor. Maceração pós-fermentativa de 10 a 15 dias, para maior extração de polifenóis. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea e completa. - Amadurecimento de 12 meses em barricas novas de carvalho francês, e envelhecimento na garrafa em caves subterrâneas e climatizadas. Graduação Alcoólica: 14%

## Serviço

A temperatura ideal para servir fica entre 16 e 18°C. Para melhor apreciar suas características, aconselha-se decantá-lo uma hora antes de servir. Esse tempo irá maximizar seu Bouquet.

## Harmonização

Por ser bastante encorpado e possuir aromas bastante complexos, deve ser acompanhado com pratos de textura rica como carnes suculentas e grelhados em geral. Cordeiro, javali, picanha e massas com cogumelos exaltam suas características quando harmonizados com o Quinta do Seival Cabernet Sauvignon. Este vinho pode também ser acompanhado de porco com guarnições doces.

*Prova da safra 2008 no Circuito Brasileiro de Degustação,  
etapa Porto Alegre, 13/09/2012.*