

<http://www.luizargenta.com.br/site/>



## CABERNET SAUVIGNON RESERVA

Para elaboração deste vinho foram utilizadas uvas 100% desta variedade. Colhidas no seu pico máximo de maturação fenólica e as mais modernas técnicas de elaboração e com passagem por um leve amadurecimento em barricas de carvalho, fazem deste um excelente vinho.

### COR:

Vermelho rubi intenso.

### AROMA:

Descrivem-se aromas de grande complexidade, que lembram frutas vermelhas, pimenta, licor de cassia, café e chocolate. Características de vinhos elaborados com excelentes uvas e que tiveram uma perfeita maturação em barris de carvalho.

### SABOR:

É um vinho estruturado, que apresenta um ótimo volume em boca e um grande corpo. Apresenta um ataque inicial doce e os taninos são perfeitamente evoluídos e equilibrados.

### SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO:

Deve ser servido em temperatura de 16° a 18°C. Harmoniza perfeitamente com molhos a base de trufas, queijos maduros e fortes, carnes vermelhas.

GARRAFA **R\$ 39,00**

*Prova da safra 2005, no Circuito Brasileiro de Degustação,  
etapa Porto Alegre, 13/09/2012.*