

<http://www.paodeacucar.com.br/>



CLUB DES SOMMELIERS Cabernet Sauvignon, 2008

Região: Mendoza

Uva: Cabernet Sauvignon

Gradação Alcoólica: 13%

Temperatura: 16 a 18 °C (Temperatura ambiente em lugares de clima fresco)

Taninos/Adstringência: Taninos aveludados

Corpo: Médio.

Descrição:

Elaborado em Lujan de Cuyo, Mendoza, este vinho é originário de cepas antigas, com mais de 20 anos, fato que lhe confere uma excelente estrutura de frutas na boca. Seus aromas são de frutos vermelhos maduros e um leve toque herbáceo, devido à sua juventude. Sua cor é de um rubi intenso brilhante. A gastronomia aqui recomendada é a tradicional parrilla Argentina (churrasco), risotos diversos e carnes nobres, como o cordeiro, bem temperadas.

Outras opções de harmonização por grupo de alimentos.

Carne vermelha bovina, caprina e ovina - Frios embutidos, crus e defumados - Queijos de massa dura - Massas com molho à base de carne ou sabores pronunciados como funghi.

Macarrão verde ao molho de picanha. Jantar em 25 de agosto de 2009.