

## SAN JOSE DE APALTA RESERVA CABERNET SAUVIGNON

**Produtor:** San Jose de Apalta

**País:** Chile

**Região:** Vale do Rapel

**Safra:** 2007

**Tipo:** Tinto

**Volume:** 375ml e 750 ml

**Uva:** Cabernet Sauvignon

**Aroma:** Anuncia notas de ameixa, pimenta e frutas vermelhas.

**Cor:** Rubi intenso e escuro.

**Paladar:** Na boca pronuncia um corpo leve e final delicado.

**Vinhedos:** Apalta faz parte do Vale do Colchagua, sub-região do Vale de Rapel a cerca de 160km a sudoeste de Santiago. Esta região do Chile é propícia ao cultivo de quaisquer tipos de uvas, pois o clima é bem diversificado nos trazendo belíssimos vinhos.

**Vinificação:** As uvas amadurecidas são cuidadosamente colhidas da vinha e os grãos separados imediatamente para evitar oxidação indesejada. Depois, as uvas são despejadas em tanques de aço inoxidável para fermentação que evolui à uma temperatura controlada de 24-30°C até que o nível de densidade indique a fermentação total de açúcar.

**Maturação:** 70% do vinho é envelhecido em barris de carvalho francês onde ocorre a fermentação malolática e 30% em tanques de aço inoxidável para manter o sabor frutado. Pelo período de 12 meses, o vinho passa pelo processo de maturação e posteriormente engarrafado no escuro.

**Temperatura de serviço:** 16-18°C

**Teor Alcoólico:** 14%

**Corpo:** Médio

**Sugestão de Guarda:** até 5 anos

**Gastronomia:** Carnes de caça, massas com molho branco, churrasco de carne bovina.



*Tábua de queijos com torradas e saladas. Jantar em 16/01/2013.*