

[Conheça a Vitivinícola](#)[Notícias](#)[Nossos Vinhos - Comprar](#)[Fale Conosco](#)[Visite-nos](#)[SUA COMPRA](#)

**CORDILHEIRA
DE SANTANA**



Os Vinhos

Veja também:

Nossa Filosofia

O Terroir Palomas

Tecnologia de Ponta

Vinho Tinto Reserva Especial - Reserva dos Pampas 750 ml

Este vinho é resultante de um corte de Cabernet Sauvignon, Tannat e Merlot. Tendo sido vinificado de uma forma tradicional, com temperatura de fermentação controlada entre 26 a 28°C por 8 dias; macerado durante 10 dias; envelhecido 5% em barris de carvalho por 12 meses. É um vinho de aroma intenso, com notas vegetais e de frutas vermelhas, além da baunilha originária dos barris de carvalho em que foi envelhecido. É macio, bem arredondado, porém com boa estrutura tânica. Ideal para acompanhar massas com molhos fortes, carnes vermelhas, cordeiros, pizzas condimentadas, frangos grelhados e risotos. É também excelente para servir com queijos como Cheddar, Brie, e Roquefort. Temperatura de serviço: entre 16 e 18 °C. Caixa contendo 12 garrafas.

Preço: R\$ 384,00

COMPRAR

Prova em 15/08/2013, na Vinícola em Palomas, Santana do Livramento/RS, acompanhados pela Sra. Rosana Wagner, proprietária da Vinícola.

Vila Palomas, s/n - Sant'Ana do Livramento - RS - Brasil - Caixa postal 34 - CEP 97573-970 - Fone: +55 55 9973-2620

email: adm@cordilheiradesantana.com.br