

<http://www.extra.com.br/Bebidas/VinhosEspumanteChampagne/Tinto/Vinho-Triangle-Ultra-Premium> (foto)

http://www.buywine.com.br/triangle_reserva_cabernet_sauvignon/p (texto)



Triangle Ultra Premium Reserva Cabernet Sauvignon, 2008

Safra	2008
Tipo	Tinto
Descorchados	DES 92
País	Chile

"Frutas vermelhas maduras como framboesa, ameixa, amora e cassis complementadas com nuances de madeira, baunilha, caramelo, café e especiarias sobre fundo balsâmico, terroso. Tudo em perfeito entendimento.

Musculoso e potente na boca, é compacto, extraordinariamente sedutor, denso, com ótima estrutura de taninos firmes, aliados a um particular e intenso frescor natural. Outorgado pelo seu magnífico terroir (velhas parreiras no Valle de Maule, no Sul do Chile). Muito persistente no fim-de-boca. Com potencial de mais de uma década na garrafa que certamente irá revelar muito mais complexidade.

Recomendável decantar. Vinho altamente indicado."

Sommelier Conseil Buywine

Especificações do Produto

Volume	750ml
<i>Terroir</i>	
País	Chile
Região	Maule
Sub-Região	Cauquenes
<i>Elaboração</i>	
Uva	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13,1%
Amadurecimento	18 Meses em barricas

Sommelier Conseil Buywine

Visual	De cor vermelho rubi com profundos reflexos violetas.
Olfativo	Possui notas de frutas vermelhas maduras como framboesa, ameixa, amora e cassis complementado com nuances de madeira, baunilha, caramelo, café e especiarias sob fundo balsâmico, terroso, tudo em perfeito entendimento.
Gustativo	Musculoso e potente na boca, é compacto, extraordinariamente sedutor, denso, com ótima estrutura de taninos firmes, aliados a um particular e intenso frescor natural, outorgado pelo seu magnifico terroir (velhas parreiras no Valle de Maule, no Sul do Chile). Muito persistente no fim-de-boca. Com potencial de mais de uma década na garrafa que certamente irá revelar muito mais complexidade. Recomendável decantar. Vinho altamente indicado.
Dica de Harmonização	Tartare de Mignon com risoto de aspargos frescos, alho poró e azeite de trufas. Jarret de vitela ao molho escuro do próprio cozimento com polenta italiana cremosa ao aroma de alecrim. Carré de cordeiro com risoto trufado. Escalopes de foie gras grelhados. Coxa de pato confitada com aroma de alecrim. Lombo em azeite, com purê de ervilhas e seus grãos salteados com chouriço. Faisão assado ao forno com trufas negras e molho de cassis. Filé Mignon coberto por molho de amoras acompanhado de mini batata rosti. Ossobuco cozido lentamente em molho de pomodoro e arroz.
<i>Serviço</i>	
Temperatura de Serviço	16°
Potencial de Guarda	12 anos

Prova na V ExpoVinhos Curitiba em 23/09/2013.