



CABERNET SAUVIGNON



a.k.a Rodolfo Sadler
MASTER WINEMAKER

VARIEDADE Cabernet Sauvignon (100%)

VINHEDOS Maipú, Mendoza.

SOLO Profundo e pedregoso.

PROCESSO Colheita manual em caixas plásticas.
Seleção de cachos.
Desengaçado e moenda.
Fermentação clássica com leveduras selecionadas.
Prensa pneumática e decantação.
Fermentação maloláctica natural.
6 meses em barris de carvalho francês e americano.
Filtrado.
Envasado.

COMPOSIÇÃO Álcool: 13,50% | Acidez total: 5.38 g/l

APRESENTAÇÃO 750 ml.

DESCRIÇÃO Este opulento Cabernet Sauvignon argentino, envelhecido seis meses em barris de carvalho, apresenta aromas predominantes de amora e ameixa. É robusto e redondo na boca, com generosas notas picantes. Elegante, de grande estrutura e final prolongado.

SUGESTÕES Combina de forma estupenda com cordeiro assado, carnes vermelhas e queijos maduros.

TEMPERATURA PARA SERVIR 16°-18°C

Rodolfo Sadler, mais conhecido como "Opi", elabora os nossos vinhos em Bodegas Santa Ana desde 1985. Sem dúvida, todos eles têm a sua marca pessoal. Opi é um dos enólogos argentinos mais destacados pela sua paixão e dedicação, obtendo, assim, os melhores e mais expressivos caldos de cada região e vinbedo. Esta linha foi desenvolvida em homenagem a Opi e aos seus 25 anos de enorme devoção e grande contribuição à nossa vitivinicultura.





www.bodegas-santa-ana.com.ar

Jantar de passagem de ano 2013/2014 com a Turma da Praia.