

<http://www.topwinebrasil.com.br/inicio/detalhes/299/71/vinhos+chilenos/sol+andes+cabernet+sauvignon+750+ml>



Sol de Andes Cabernet Sauvignon

Detalhes do Produto

REGIÃO: Maule

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Cabernet Sauvignon

TIPO DE VINHO: Tinto

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14° GL

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: Clima seco, caracterizado pelas noites frias e dias quentes e luminosos, na fase de amadurecimento da uva. Zona II na escala de Winkler (moderadamente fria), embora as uvas para este vinho provenham de uma localidade mais quente do Maule, Penciahue.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: solos aluviais, relativamente pobres em matéria orgânica.

ELABORAÇÃO: Produtividade de 10 toneladas de uva por hectare.

Colheita manual. As uvas foram desengaçadas, prensadas e resfriadas a 10°C. Depois de 4 dias de crio-maceração, o mosto foi fermentado a 25°C durante 6 dias, e sofreu uma maceração pós-fermentativa por mais 5 dias. O vinho de prensa foi então incorporado ao vinho gota para dar mais estrutura.

ENVELHECIMENTO: Em tanques de inoxidável (75% do vinho) e carvalho americano (25%)

ESTIMATIVA DE GUARDA: 3 anos

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Coloração rubi intensa. Revela frutas vermelhas, tabaco e chocolate, sobre leves aportes de carvalho.

Sensações de frutas frescas na boca, taninos polidos e agradável final.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA: Revela frutas vermelhas, tabaco, chocolate e leves aportes de carvalho. Frutas frescas na boca, taninos polidos e bom final.

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Vinho muito versátil: churrasco, lombo de porco assado, aves assadas, massas com molhos cremosos e ragùs, queijos de massa cozida.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C

Fabricante do Produto Sol de Andes

Prova da safra 2011. Sopa de carne e legumes. Jantar em 21/06/2014.