



## Quinta do Seival Cabernet Sauvignon

Vinho tinto de guarda elaborado com uvas Cabernet Sauvignon cultivadas em vinhedos próprios localizados na região da Campanha Gaúcha. Este é um vinho Cabernet Sauvignon de região quente com aroma de fruta madura, estruturado em taninos elegantes, deixando em boca uma agradável e aveludada sensação com longa persistência.

### VINHA

Região: Campanha Gaúcha/RS  
Solo: Arenoargiloso de topografia plana  
Clima: Quente e subúmido  
Variedade(s): Cabernet Sauvignon  
Colheita: Manual e seletiva

### VINIFICAÇÃO

- Seleção dos cachos em mesa selecionadora;
- Desengace total dos cachos, sem esmagamento;
- Enchimento do tanque de aço inox por gravidade;
- Aumento da relação sólido/líquido para maior aporte polifenólico;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 4 dias;
- Fermentação alcoólica e maceração a temperatura controlada de 25 a 30°C, com apropriada gestão da extração polifenólica através de remontagens abertas, fechadas, pigeages e delestages;
- Maceração pós-fermentativa de 10 a 15 dias, em média, para maior extração tânica;
- Descube por gravidade e separação do vinho flor do vinho prensa;
- Fermentação malolática espontânea e completa;
- Amadurecimento em barricas de carvalho americano.

### ANÁLISE SENSORIAL

Visão: Alta intensidade corante e tonalidade de vermelho rubi e púrpura.  
Olfato: Aroma frutado com grade complexidade aromática, ressaltando-se as frutas vermelhas, cassis, bem integradas com o carvalho.  
Gosto: Boca estruturada em taninos elegantes, com sensação de agradável veludo e longa persistência.

### SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Serviço: A temperatura ideal é de 16 a 18°C.  
Harmonização: Por ser bastante encorpado e de aromas complexos, deve ser acompanhado com pratos de textura rica como carnes suculentas, picanha, filé mignon, cordeiro, javali, porco com guarnições doces, macarrão ao ragú, baião de dois, buchada de bode, barreado, feijoada carioca, pizzas cárneas e queijos maduros de massa dura.

*Safra 2004. Pernil com verde. Jantar em 17/08/2014.*