



omos loucos por vinho.

http://www.vinci.com.br/product.aspx?idDept=0&idProduct=1738100



Olá, seja bem vindo.  BUSCA

SOBRE A VINCI
TELEVENDAS E REVENDEDORES
FALE CONOSCO
NEWSLETTER
AJUDA
MEUS PEDIDOS
CADASTRO
MEU CARRINHO 


BUSCA DETALHADA
todos os países
todas as regiões
todos os produtores
todos os tipos
todos os preços
VER RESULTADO

VINHOS POR PAÍS
ÍCONES
LANÇAMENTOS
COMPRAS INTELIGENTES
90 PONTOS OU +
PRESENTES
ACESSÓRIOS

**DETALHE DO PRODUTO**

**RESERVA CABERNET FRANC 2010 (VIÑA PROGRESO)**

**Produtor:** [Viña Progreso](#)  
**Pais:** Uruguai  
**Região:** Progreso  
**Safra:** 2010  
**Tipo:** Tinto  
**Volume:** 750 ml



AMPLIAR IMAGEM

**PRAZO DE ENTREGA:** ENTREGA EM 5 DIAS ÚTEIS PARA GRANDE SÃO PAULO. [>>Indicar para um amigo](#)  
**VEJA OUTRAS LOCALIDADES.** [>>Adicionar à lista de desejos](#)

por: **R\$ 83,42**

QUANT.


COMPRAR

QUANT.

COMPRAR

!
ATENÇÃO: 1 CAIXA = 12 GARRAFAS


**UNIDADE**                      **CAIXA**

**MEU CARRINHO**  ABRIR

**NOTÍCIAS DA VINCI** VER MAIS

> DEZ2014 - Domnio de Atauta 2005

**PROMOÇÃO KAIKEN**



[CLIQUE AQUI](#)

**SUGESTÕES RELACIONADAS**

**FONSECA PREMIUM RESERVE BIN 27**

(Fonseca Port/Porto/Portugal)

Um dos mais aclamados "Vintage Character", combina o estilo de um Porto Vintage em um vinho muito convidativo, pronto para ser bebido. "Altamente Recomendado" pela revista Decanter, foi também apontado como um "Best Buy" pela Wine Enthusiast.

[CLIQUE AQUI](#)

**MAIS DETALHES**

Viña Progreso utiliza clones de baixo rendimento, plantados em altas densidades para a produção deste Cabernet Franc. Com taninos doces, boa complexidade e um sofisticado toque herbáceo típico da casta, é uma bela surpresa do Uruguai.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**Produtor:** Viña Progreso  
**Pais:** Uruguai  
**Região:** Progreso  
**Safra:** 2010  
**Tipo:** Tinto  
**Volume:** 750 ml  
**Uva:** Cabernet Franc  
**Vinhedos:** Vinhedos localizados na região de Canelones.  
**Vinificação:** Maceração a frio durante 4 e 6 dias em tanques de aço inoxidável. Fermentação com controle de temperatura durante 20 dias (24 a 28°C). Fermentação malolática por 15 e 30 dias em barricas francesas (50% novas e 50% segundo uso).  
**Maturação:** Permanece durante 9 a 12 meses em barricas francesas (50% novas e 50% segundo uso).  
**Temperatura de Serviço:** 18°C  
**Teor Alcoólico:** 14%  
**Corpo:** médio  
**Sugestão de Guarda:** de 5 até 10 anos  
**Combinações:** Massas, polenta, pato, perdiz, presunto cru, cogumelos, queijos como Brie, camembert e roquefort.

Safra 2013. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.