

*Louis M. Martini Sonoma County Cabernet Sauvignon
2011*



Safra	2011
Conteúdo	750 ml
Tipo	Tinto

Vinícola

Composição

Uva	Cabernet Sauvignon (100%)
Teor Alcoólico	13.5%
Estimativa de Guarda	6 anos
Amadurecimento	9 meses em barricas de carvalho, seguidos por mais 3 meses em garrafa antes de ser comercializado

Terroir

País	Estados Unidos
Região	Sonoma
Vinícola	Louis M. Martini Vinery

Sommelier Wine

Visual	Rubi intenso com reflexos púrpura.
Olfativo	Frutas negras com nuances de café e caramelo.
Gustativo	Macio, frutado, fresco, com taninos presentes e final agradável.
Harmonização	Picadinho de carne, prime rib na manteiga com alho e ervas, polenta com ragu de ossobuco, risoto de cogumelos frescos, barreado, alcatra com manteiga na brasa, saltimboca.

Serviço

Temperatura de Serviço	15 °C
Estimativa de Guarda	6 anos



Louis M. Martini

Ano de Fundação
1933

Enólogo responsável
Mike Martini

Anotações