

Olá, Visitante. Faça [Login](#) ou [Cadastre-se](#)



Buscar

[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

Bebidas Importadas
Bebidas Nacionais
Cristais
Acessórios
Azeites



Todos os Vinhos
Por País / Região
Por Produtores
Por Harmonização
Por Tipo
Por Uva


**1 ITEM**

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Riglos Gran Cabernet Sauvignon 2011 \(750ml\)](#)



## Riglos Gran Cabernet Sauvignon 2011 (750ml) - 00118411

 **Classifique**

**Produtor:** Riglos  
**Classificação:** Tinto  
**Uva:** Cabernet Sauvignon  
**País:** Argentina  
**Safra:** 2011

**AVISE-ME**

**Características Organolépticas:** Coloração rubi profunda, halo violáceo. Golpeia o olfato com enorme intensidade de cassis embrulhado em alcaçuz, menta e páprica, após alguma aeração surge espresso e tabaco. Em boca a fina trama tânica está em harmonia ao poderoso calor alcoólico e ao suculento frescor. A fruta é pura e prolonga-se num longo final.

 **Indique um amigo**  
 Compartilhe:  

### Ficha Técnica

#### Características Técnicas:

**Corpo:** Robusto 

**Tânicos:** Moderadamente Tânico 

**Acidez:** Moderadamente Fresco 

**Madeira:** Com Madeira (a partir de 06 meses) 

**Estágio da Evolução:** Beber ou Guardar 

**Região:** Tupungato - Vale de Uco - Finca Las Divas - Vinhedos a 1.250 metros de altitude

**Composição de Castas:** 100% Cabernet Sauvignon

**Amadurecimento:** 20 meses em barricas de carvalho francês novas.

**Estimativa de Guarda:** 10 anos

**Temperatura de Serviço:** 16-18°C

**Características Climáticas:** Clima temperado, caracterizado por verões amenos e invernos rigorosos. Grande amplitude térmica diária, com noites frias, gerando excelente condição para a lenta maturação das uvas. O índice pluviométrico está em torno de 200mm anuais e as geadas representam os maiores riscos ao cultivo.

**Características do Solo:** Os solos são em sua maioria pedregosos, limosos, com algumas exposições de cascalhos, caracterizando-se ainda por ótima drenagem e baixa fertilidade.

**Elaboração:** Colheita manual no vinhedo, 1kg por planta. Dupla seleção em mesas vibratórias antes do desengace. Fermentação tradicional com leveduras nativas a 25-30°C. Maceração pós-fermentativa de 7-10 dias. Após o término do processo, trasfega-se o vinho para as barricas onde ocorre a malolática e o amadurecimento. Engarrafado sem filtrar em Janeiro de 2011.

**Características Organolépticas:** Coloração rubi profunda, halo violáceo. Golpeia o olfato com enorme intensidade de cassis embrulhado em alcaçuz, menta e páprica, após alguma aeração surge espresso e tabaco. Em boca a fina trama tânica está em harmonia ao poderoso calor alcoólico e ao suculento frescor. A fruta é pura e prolonga-se num longo final.

**Fechamento com Tapa de Rosca:** Não

**Gradação Alcoólica:** 15,4° GL

**Diretrizes Enogastronômicas:** Civet de lebre; Paleta de cordeiro assada ao forno com ervas e zimbro; Queijos de massa dura.

**Premiações mais Relevantes:** PARKER: 91 Pontos WINE SPECTATOR: 90 Pontos

**Classificação Legal:** Não especificado.

*Safra 2011. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.*