

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se

DECANTER

Desejo 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 pàprica, 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 pàprica, 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.