





[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](#)

[Decanter Wine Club](#)


Você está em: [Home](#) > [Bebidas Nacionais](#) > [Vinhos](#) > [Quinta da Neve Cabernet-Sangiovese-Merlot 2011 \(750ml\)](#)



## Quinta da Neve Cabernet-Sangiovese-Merlot 2011 (750ml) - 00120511



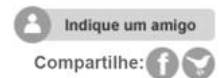
**Classifique**

**Produtor:** Quinta da Neve  
**Classificação:** Tinto  
**Uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese  
**País:** Brasil  
**Safra:** 2011

**Por R\$ 59,55**  
 em 3X de R\$ 19,85 sem juros



**Características Organolépticas:** Intensa coloração rubi. O nariz delicado traz cereja e ameixa, especiarias e alguns apontamentos herbáceos. Boa incursão gustativa, estrutura compacta em boca, fresco, com final suculento.



### Ficha Técnica


#### Características Técnicas:

**Corpo:** De Corpo 

**Tânicos:** Moderadamente Tânico 

**Acidez:** Fresco 

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

**Estágio da Evolução:** Beber ou Guardar 

**Região:** São Joaquim - Vila Lomba Seca - vinhedos a 1.200 metros de altitude

**Composição de Castas:** 40% Cabernet Sauvignon, 40% Sangiovese, 20% Merlot

**Amadurecimento:** 11 meses em barricas de carvalho francês, novas e de 2ª passagem.

**Estimativa de Guarda:** 5 anos

**Temperatura de Serviço:** 16-18°C

**Características Climáticas:** A região é caracterizada por verões amenos, com chuvas esparsas, invernos rigorosos e secos, outono seco, propiciando boa maturação e primavera com risco de geadas tardias.

**Características do Solo:** Franco argiloso, com afloramento de rochas e de boa drenagem.

**Elaboração:** Vindima manual, desengace total das uvas, vinificação com adição de leveduras selecionadas e controle de temperatura. Castas elaboradas separadamente, os períodos de maceração com as cascas variam de 8-15 dias conforme as características e necessidades de cada variedade. Condução de fermentação malolática e amadurecimento em barricas de carvalho francês. Elaboração do corte e engarrafamento.

**Características Organolépticas:** Intensa coloração rubi. O nariz delicado traz cereja e ameixa, especiarias e alguns apontamentos herbáceos. Boa incursão gustativa, estrutura compacta em boca, fresco, com final suculento.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não

**Gradação Alcoólica:** 13,2° GL

**Diretrizes Enogastronômicas:** Spaghetti alla Matriciana; Escalopes de frango envoltos em presunto cru e sálvia, grelhados e servidos com batatinhas coradas; Alcatra grelhada na brasa com flor de sal e pimenta preta quebrada.

**Premiações mais Relevantes:** Não especificado.

**Classificação Legal:** Não especificado.

Safra 2011. Jantar Devons/Decanter em 31/07/2015.