



## FAMÍLIA FARDO CASA

### CABERNET SAUVIGNON



**ORIGEM:** Guaporé – Serra Gaúcha – RS  
**PRODUTO:** Família Fardo Casa Cabernet Sauvignon  
**SAFRA:** 2009  
**TIPO DE UVA:** Cabernet Sauvignon  
**GRAU ALCOÓLICO:** 12,8% vol.  
**ALTITUDE:** 710 metros  
**SISTEMA DE CONDUÇÃO:** Espaladeira tipo "Y"  
**PRODUÇÃO:** 3,0 kg por planta  
**ÉPOCA DA COLHEITA:** Março de 2009  
**COLHEITA:** Manual com seleção de cachos  
**FERMENTAÇÃO:** Maceração moderada com as cascas (2 semanas).  
**ENGARRAFADO:** Dezembro de 2009  
**NÚMERO DE GARRAFAS:** 6.600  
**LOTE:** Único  
**ESTILO:** Vinho tinto maduro de aromas evoluídos

**HARMONIZAÇÃO:** Esta safra 2009 é para apreciadores de vinhos de bom amadurecimento na garrafa, onde aparecem os aromas complexos e evoluídos que formam o "bouquet". Vinho equilibrado, fácil de beber e ideal para acompanhar uma cozinha contemporânea que privilegia a leveza e a delicadeza no sabor dos pratos. Servir entre 14 e 16°C.

#### DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

**VISUAL:** Evoluído, untuoso, vermelho rubi.

**AROMA:** Complexo, com aromas característicos da variedade como as pimentas e as frutas em calda, complementados com notas de tostado, caramelo e especiarias vindos do amadurecimento nos tanques e depois na garrafa.

**SABOR:** Paladar limpo, elegante, taninos suaves, sabor leve e intrigante originado pela riqueza e complexidade das sensações percebidas durante a evolução do vinho no copo.

*Safra 2009. Degustação na Vinícola Família Fardo em 08/10/2016, Confraria La Ribotta.*