



## FAMÍLIA FARDO CASA

### CABERNET SAUVIGNON



**ORIGEM:** São Joaquim – SC e Três Palmeiras - RS  
**PRODUTO:** Família Fardo Casa Cabernet Sauvignon  
**SAFRA:** 2011  
**TIPO DE UVA:** Cabernet Sauvignon  
**GRAU ALCÓOLICO:** 12,8% vol.  
**ALTITUDE:** 1.300 metros e 710 metros.  
**SISTEMA DE CONDUÇÃO:** Espaladeira  
**PRODUÇÃO:** 2 a 3 kg por planta  
**ÉPOCA DA COLHEITA:** Março de 2011  
**COLHEITA:** Manual com seleção de cachos  
**FERMENTAÇÃO:** Maceração moderada com as cascas (2 semanas).  
**ENGARRAFADO:** Abril de 2014  
**NÚMERO DE GARRAFAS:** 11.000  
**LOTE:** Único  
**ESTILO:** Cabernet Sauvignon de caráter jovem.

**HARMONIZAÇÃO:** Vinho orientado a pratos que unem simplicidade e leveza como pizza margarita e carnes grelhadas ou assadas, entradas com pães, patês, presuntos, queijos e legumes. No prato principal os bifes suculentos com molhos condimentados, cordeiros e carnes temperadas são boas propostas para acompanhar este vinho. Servir entre 14 a 16°C.

#### DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

**VISUAL:** Atraente, boa intensidade de cor e tonalidade vermelho rubi.  
**AROMA:** Fino e elegante, ressaltando especiarias, tostado, baunilha, amêndoa junto com frutas passas e notas balsâmicas.  
**SABOR:** O paladar equilibrado, taninos macios, acidez refrescante, estrutura adequada é um vinho civilizado e que se completa quando apreciado junto com a comida.

*Safra 2011. Degustação na Vinícola Família Fardo em 08/10/2016, Confraria La Ribotta.*