

Terra Andina Cabernet Sauvignon 2016

CHILE 750ML

Comentário do Sommelier

Cabernet Sauvignon com encantadores aromas de frutas negras, com notas de chocolate, tosta e nuance vegetal. Em boca possui bom corpo, é frutado, com taninos presentes e nuance vegetal. Esse exemplar faz parte de uma linha de vinhos que traz a contemporaneidade, o frescor e a inovação como conceitos chave. E para alcançar essa premissa, priorizam a qualidade de tal maneira que seus vinhedos passam por acompanhamentos técnicos semanais, respeitando principalmente as tipicidades de cada variedade.



R\$52,00

ESGOTADO

SÓCIO CLUBE WINE PAGA
APENAS R\$ 44,20

ASSINE AGORA

www.wine.com.br

O VINHO

Uva:

Cabernet Sauvignon (100%)

País:

Chile

Tinto

13%

Amadurecimento:

3 a 6 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Potencial de guarda:

4 anos

Dica:

Para o vinho mostrar todo o seu potencial quando for degustado, ele tem de ser armazenado em ambiente fresco, com controle de temperatura e umidade, livre de trepidações e sem contato com a luz

DEGUSTANDO

Visual:

Rubi.

Olfativo:

Frutas negras, como cerejas, com notas de chocolate, tosta e nuance vegetal.

Gustativo:

De bom corpo, frutado, com taninos presentes e nuance vegetal.

Temperatura de Serviço:

15°

Decantação:

20 minutos

Harmonização:

Penne ao molho de queijo, filé com fritas, escondidinho de carne, pastel de calabresa, quiche de parmesão, falafel de lentilhas com molho de tahine e bacon bits.

Safra 2016. Vôo Latam para Santiago em 14/11/2017.