

<http://www.salton.com.br/novo/produtosDet.aspx?id=15&pg=produtos>



Salton Volpi Cabernet Sauvignon

DESCRIÇÃO

Elaborado à partir da combinação de 85% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Tannat e 5% Cabernet Franc. Após seleção manual das uvas, passa por 15 dias de maceração com posterior fermentação. Amadurece por seis meses em barricas de carvalho norte-americano, com posterior estágio mínimo de 6 meses na garrafa.

ACOMPANHAMENTOS

Carnes de caça, massas com molho vermelho e queijos curados.

TEMPERATURA DE CONSUMO

15° - 18°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA

13,0%vol

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vinho de coloração vermelho rubi, límpido, com aromas complexos que lembram chocolate, cereja, carvalho, cedro, baunilha, cogumelos, menta, eucalipto, pimenta, e fumo. Possui paladar macio, bom corpo, taninos pronunciados com grande persistência de sabor, com grande potencial de amadurecimento.

*Pastéis de carne e de carne seca, picanha na tábua.
Jantar no Pub Aos Democratas, em 12 de fevereiro de 2011.*