

www.submarino.com.br/produto

Latitud 33° - Cabernet Sauvignon, 2007



Descrição: Os melhores vinhedos do hemisfério sul localizam-se em uma faixa de latitude reduzida, entre os paralelos 32° e 38°, encontrando pontos chave no Chile, Argentina, África do Sul, Austrália e Nova Zelândia. Ali encontram-se as condições ideais para se obter a máxima expressão de aromas e sabores.

Exatamente na latitude 33°, em Mendoza, estão os vinhedos que dão origem a estes elegantes vinhos. Lá, ao pé da Cordilheira, beneficiam do solo, clima e água mais pura. Representando a alma desta região excepcional, os vinhos Latitud 33° têm estilo amável, de grande equilíbrio na boca, estrutura e persistência aromática.

Origem:

Mendoza - Argentina
La Consulta e Eugenio Bustos, Valle de Uco
Uva: Cabernet Sauvignon (100%)

Elaboração:

A colheita é feita no momento ideal de maturidade da uva, buscando fruta fresca com expressão da variedade e acidez equilibrada. Envelhecimento parcial (50%) em carvalho francês e americano, por 3 a 4 meses.

Degustação:

Esse vinho apresenta coloração vermelho rubi com reflexos violáceos, de aroma intenso de frutas frescas vermelhas como framboesa e morango e ligeiros toques de pimenta verde, caramelo e baunilha.

Gastronomia:

Um vinho perfeito para acompanhar carnes vermelhas, aves de caça e queijos fortes.

Serviço / Conservação:

Servir entre 16 a 18°C. Conservar em local fresco, seco ao abrigo da luz.

Queijo parmesão, salame italiano, lingüiça Blumenau, azeitonas e cebolas em conserva, pão integral da Casa. Jantar com a Turma da Praia em 09 de abril de 2009.

Entrada de Saladas e Quiche Lorraine, prato principal Boeuf Bourguignonne da Casa. Sobremesa Torta Marta Rocha. Jantar de aniversário em 11 de abril de 2009, com a Turma da Praia.