

CAVE DE PEDRA

W I N E R Y



Piedra d'oro Cabernet Sauvignon Tinto Meio Seco.

Safra: 2013.

Colheita: 1ª quinzena de Março.

Variedades: Cabernet Sauvignon.

Álcool: 12,50 %

Açúcares: 11,92 g/l

Origem: Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS – Brasil

Descrição: Este sutil e delicado exemplar é resultado de uma rígida seleção manual das uvas. Trabalhando-se breves macerações, alcançamos a maciez e a leveza, suas principais virtudes. O Piedra D'oro Cabernet Sauvignon brilha no meio de tantos e é um excelente companheiro para o seu dia-a-dia.

Etapas de Elaboração: Colheita, desengace e esmagamento das uvas; adição de leveduras selecionadas ao mosto, fermentação alcoólica, controle de temperatura, descuba, fermentação malolática, engarrafamento, breve envelhecimento em cave e rotulagem.

Temperatura de Consumo: 12 - 16 °C.

Harmonização: Massas com molhos leves, risotos agridoceos, grelhados e gratinados.

Notas de Degustação: Sua tonalidade remete ao vermelho rubi profundo, notas aromáticas de frutas vermelhas com destaque para a amora e framboesa. Graças à leve maceração apresenta paladar delicado com taninos macios e suaves.

Safra 2017. Vinícola Cave de Pedra, Vale dos Vinhedos/RS, em 25/09/2018.