

EDIÇÃO ESPECIAL

BOSCATO GRAN CAVE

BOSCATO CAVE

BOSCATO

## BOSCATO GRAN CAVE

### *Cabernet Sauvignon*

#### CERTIFICADOS E PREMIAÇÕES

[Clique aqui para ver](#)

#### HARMONIZAÇÃO

Com carnes vermelhas, como as de cordeiro e de caça, condimentadas, assadas ou grelhadas. Massas com molhos condimentados e ou recheadas. Queijos maturados de massa interna dura.

#### SUGESTÃO

Aprecie as qualidades do Boscato Gran Cave Cabernet Sauvignon abrindo a garrafa 3 horas antes de servir ou decantá-lo por 30 minutos.

#### TEMPERATURA IDEAL PARA CONSUMO

18°C a 20°C.

#### GRADUAÇÃO ALCOÓLICA

12,5% Vol.

#### CONSERVAÇÃO

Manter a garrafa deitada em lugar fresco (T: 15°C a 17°C), seco (UR: 60%) e escuro, na posição horizontal.

#### COMERCIALIZAÇÃO

Caixa, com 6 garrafas de 750 ml.

#### PALAVRA DO ENÓLOGO

*Estruturado, maduro, persistente ao paladar.*

#### UVAS

Cabernet Sauvignon.

#### ANÁLISE SENSORIAL

Vinho tinto seco fino, 100% varietal. Aspecto límpido e brilhante. Cor vermelho-rubi, intenso. Seu buquê é intenso, lembra frutas vermelhas maduras, como amora, ameixa e cassis. Especiarias, como café. Em boca é equilibrado e encorpado, devido aos taninos maduros, mostrando-se harmônico com muita persistência gustativa.

#### AMADURECIMENTO

8 a 10 meses em barricas de carvalho, mantidas em caves.

#### ENVELHECIMENTO

Nas garrafas, mantidas em caves, até a comercialização.

