

<http://www.guatambuvinhos.com.br/produto.php?idp=22#divMenuUtil>



GUATAMBU

Lendas do Pampa Cabernet Sauvignon

ESTILO: Exemplar que representa a máxima expressão das uvas Cabernet Sauvignon dos vinhedos da Guatambu, em termos de autenticidade e concentração. Linha Lendas do Pampa é a categoria de vinhos Ultra Premium da Guatambu.

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Fino Tinto Seco

UVA: Cabernet Sauvignon

SAFRA: 2017

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%

DESCRIÇÃO:

Álcool: 14%

Acidez total: 79,6 meq/L

Açúcares totais: 3,7 g/L

pH: 3,55

Terroir: Uvas cultivadas no silêncio do Pampa Gaúcho, sob o vento minuano, em solo de rochas granulíticas, com 14°C de amplitude térmica e mais de 2.300 horas de sol no verão.

Inspiração: Este vinho se inspira na história do Baile dos Anastácio, que marcou a cidade de Dom Pedrito-RS. No final do século XIX, onde hoje se situa a Estância Guatambu, a antiga família proprietária das terras, os Anastácio, resolveu organizar um grande baile, que entrou para a história como o mais longo de todos os tempos. Foram 30 dias de festas, danças, romances e churrascos. Parte dessa comemoração retratamos nesse rótulo, mostrando um pouco da tradição dos gaúchos, que se manifesta até os dias de hoje na região onde esse vinho é produzido, no coração do Pampa Gaúcho.

Vinificação: Colheita manual de vinhedos próprios, 24hs em câmara fria, seleção de cachos e bagas. Elaborado na vinícola Guatambu, em Dom Pedrito. Passou por maceração pré-fermentativa a frio e pós-fermentativa, totalizando 30 dias de contato com as cascas e sementes. Tempo de envelhecimento total em barris de carvalho francês e americano virgem de 6 meses. *Como o vinho não foi filtrado, podem ocorrer precipitados.

Descrição sensorial: É uma seleção das melhores parcelas do vinhedo Cabernet Sauvignon da Guatambu, de plantas que já possuem 13 anos de idade, com estágio em barrica de carvalho reserva especial da família. Vinho que se destaca por sua potência, nariz intenso, com notas de frutas maduras e de bosque, como cereja, framboesa e cassis e a complexidade que a maturação em carvalho proporciona. Com um grande volume de boca e taninos maduros, apresenta final longo e persistente.

Harmonização: Ideal para harmonizar com carnes vermelhas, além de queijos amarelos de pasta dura. Uma experiência única de sensações.

Temperatura serviço: 18 a 20°C.

Lote limitado de 2.700 garrafas.

Safra 2017. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 28/09/2018.