

<http://loja.mioranza.com/alvise/vinho-fino-alvise-cabernet-sauvignon-750ml>



VINHO FINO ALVISE CABERNET SAUVIGNON 750ML

Elaboração: Esse vinho é elaborado a partir da uva Cabernet Sauvignon, onde suas características provêm da seleção apurada das uvas, temperatura de fermentação controlada entre 26°C e 28°C e o período de armazenamento em barricas de carvalho francesas. Depois de engarrafado o vinho Cabernet Sauvignon fica seis meses repousando na garrafa para adquirir o seu estágio de maturação.

Variedades de Uvas: Cabernet Sauvignon

Cor: Límpido, brilhante com tons de vermelho rubi.

Aroma: Frutado, com toques de ameixa e morango.

Paladar: Apresenta-se intenso e persistente na boca com taninos macios que confere um excelente e prolongado

Gradação Alcoólica: 12%

Temperatura Ideal: 16°C - 18°C

Safra 2016. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 29/09/2018.