

[http://www.casaventurini.com.br/casa\\_v\\_cabernet\\_sauvignon.php](http://www.casaventurini.com.br/casa_v_cabernet_sauvignon.php)



## CABERNET SAUVIGNON RESERVA

Instinto primitivo, caráter sofisticado.

Persistente, ímpeto aveludado.

Sempre à espreita da esperança, que regenera e alimenta a alma.

**Origem:** Casa Venturini Vinhos e Espumantes - Flores da Cunha - RS

**Categoria:** Vinho Tinto Fino Seco

**Variedade:** Cabernet Sauvignon, cultivada nas regiões da Serra Gaúcha, e Campanha Gaúcha – RS.

**Método de Elaboração:** Vinificação tradicional em tinto, com desengace e esmagamento. Fermentação alcoólica com temperatura controlada e delestagem diária. Uso de leveduras selecionadas.

**Aspecto:** Límpido e brilhante

**Cor:** Coloração intensa, com tonalidade rubi violáceo.

**Aroma:** Frutas vermelhas, ameixa preta e especiarias.

**Paladar :** Apresenta paladar doce bem pronunciado, boa estrutura, taninos maduros e macios.

**Maturação:** Envelhecimento em barricas de carvalho francês.

**Harmonização:** Acompanha grelhados, carnes exóticas, queijos fortes e molhos condimentados.

**Temperatura de Serviço:** De 16° a 18° graus

**Produção:** Limitada

**Apresentação:** Garrafas de 750 ml (cx. com 6 unidades)

*Safrá 2015. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 29/09/2018.*