

## Vinhos do Uruguai



Colheita manual e seletiva das uvas nos 45 hectares da Bodega. Maceração pré e pós fermentação durante aproximadamente 3 dias sendo o processo realizado em tanques de aço inoxidável em temperaturas controladas. Um vermelho intenso com reflexos bordô. Em boca apresenta estrutura poderosa e frutada que, com a cumplicidade dos 18 meses de carvalho, confere aos taninos uma amabilidade única. Safra 2012 apenas 7.000 garrafas produzidas.



**Linha**  
**Tipo de vinho**  
**Composição**  
**Safra**  
**Tempo de Guarda**  
**Teor alcóolico**  
**Harmonização**  
**Temperatura de serviço**

### FICHA TÉCNICA

**Filgueira Reserva**  
**Tinto seco**  
**100% Cabernet Sauvignon**  
**2012**  
**8 a 10 anos**  
**12,5%**  
**carnes vermelhas, queijo curado**  
**18°C a 20°C**



Safra 2012. Jantar em 14/09/2018. Terapia Bar Restaurante.