

<https://www.enotecadecanter.com.br/vh-matiz-tt-cabernet-sauvignon.html>



MATIZ CABERNET SAUVIGNON VINICOLA HERMANN 2011

“Aromas de cassis e amora, tabaco, páprica e especiarias doces. Potente, fresco, excelente massa de taninos acetinados. Ótima persistência”.

Sommelier Enoteca

Uva	Cabernet Sauvignon
Tipo	Tinto
Produtor	Vinicola Hermann
Região	Rio Grande Do Sul
Safra	2011

FICHA TÉCNICA

Acidez	Fresco
Amadurecimento	8 Meses Em Barricas De Carvalho Francês.
Classificação Legal	Não
Corpo	De Corpo
Composição De Castas	87,5% Cabernet Sauvignon, 12,5% Syrah
Composição Fruta	Não
Estado Evolução	Não
Estimativa De Guarda	6 Anos

Fechamento Com Tampa De Rosca	Não
Madeira	Com Madeira (a Partir De 06 Meses)
Nome Comercial	Vinícola Hermann Matiz Cabernet Sauvignon 2011 (750ml)
Temperatura De Serviço	16-18°C
Premiações Mais Relevantes	Concurso Internacional De Vinhos Brasil 2012: Medalha De Ouro - Decanter Wine Awards 2013: Commended

Carta Vinho Sintética: Aromas de cassis e amora, tabaco, páprica e especiarias doces. Potente, fresco, excelente massa de taninos acetinados. Ótima persistência.

Características Climáticas: Região classificada como de clima temperado, com verões moderados e invernos com grande ocorrência de geadas. Temperatura média anual 16°C.

Características do Solo: Solo com freqüentes aflorações rochosas e relevo caracterizado pela formação de inúmeros cerros. Solo classificando como argiloso vermelho-amarelo distrófico típico.

Características Organolépticas: Intensa coloração rubi. Apresenta clássicos aromas do varietal com cassis e amora, tabaco, páprica e especiarias doces. Potente ingresso em boca, o frescor acertado vem seguido por excelente massa de taninos acetinados. Ótima persistência.

Detalhamento Região: RS - Pinheiro Machado

Diretrizes Enogastronômicas: Costela assada na brasa; Tornedor ao molho trufado, com farofa de coco; Supreme de galinha d'angola em crosta de especiarias finas.

Elaboração: Vindima seletiva nos vinhedos, uvas colhidas manualmente, com alto nível de maturação. Desengace total, vinificação com adição de leveduras selecionadas e controle de temperatura. Castas elaboradas separadamente, os períodos de maceração com as cascas variam de 8-15 dias conforme as características e necessidades de cada variedade. Condução de fermentação malolática e amadurecimento em barricas de carvalho francês. Elaboração do corte e engarrafamento.