

<https://cavenacional.com.br/>



## Dom de Minas - Cabernet Franc - 2015

### Modelo 302

Um Cabernet Franc com caráter jovem e discreta maturação em madeira, apresenta coloração intensa e tom vivo. Possui aroma frutado de amoras, morangos, banana, tuitifrutí e um toque de especiarias. Em boca é leve, equilibrado. Um vinho com bom frescor e fácil de beber.

Estagiou por 12 meses em barricas de carvalho francês.

| FICHA DE DADOS                                 |  |
|--|--|
| <b>Estágio em barrica</b>                      | 12 meses em barricas de carvalho francês amadurecendo em contato com as borras finas de leveduras (Sur Lies) |
| <b>Vinícola</b>                                | Luiz Porto   |
| <b>Uva</b>                                     | Cabernet Franc (100%)  |
| <b>Temperatura de serviço</b>                  | 14 a 15°C  |
| <b>Região</b>                                  | Cordislândia (MG)  |
| <b>Safra</b>                                   | 2015   |
| <b>Teor Alcoolico</b>                          | 13% Vol  |
| <b>Harmonização</b>                            | Queijos frescos, pizzas, massas com molho branco, carnes grelhadas, pratos condimentados.                    |
| <b>Tipo de taça a ser usada com esse vinho</b> | Taça de Tinto Bordeaux   |

## MAIS INFORMAÇÕES

CABERNET FRANC é uma uva que produz vinhos fortes e de sabor pronunciado que combinam com pratos igualmente intensos e bastante condimentados, como os da cozinha mineira.

Este é um vinho com caráter jovem e discreta maturação em madeira, apresenta coloração intensa e tom vivo. Possui aroma frutado de amoras, morangos, banana, tutifruti e um toque de especiarias. Em boca é leve, equilibrado. Um vinho com bom frescor e fácil de beber.

Estagiou por 12 meses em barricas de carvalho francês.

### **ELABORAÇÃO**

**SAFRA:** 2015

**TIPO DE UVA:** Cabernet Franc

**ALTITUDE:** 800 m

**TIPO DE SOLO:** Latossolo vermelho com textura argilosa, fase cerrado, relevo plano e suave ondulado

**CLIMA:** Temperado quente

**SISTEMA DE CONDUÇÃO:** Espaldeira.

**Harmonização:** Pode ser apreciado sozinho ou acompanhando queijos frescos, massas de molho branco, pizzas e carnes grelhadas.

**Temperatura de serviço:** levemente refrescado entre 14 a 15°C

*Safra 2015. Prova em 25/04/2019. Alta Gama/Luiz Porto.*