

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



Luiz Porto Cabernet Sauvignon 2015

Modelo 508

Um vinho encorpado com bom potencial de guarda, de cor límpida, intensa e atraente. Com aroma elegante, delicado e complexo, traz notas balsâmicas e finas especiarias com o toque clássico das barricas de carvalho francês. Em boca é complexo, elegante, impressiona pela pureza da fruta e sutileza, de sabor marcante e grande persistência de boca.

Estagiou por 12 meses em barricas de carvalho francês

FICHA DE DADOS

Estágio em barrica	12 meses em barricas de carvalho francês
Vinícola	Luiz Porto
Uva	Cabernet Sauvignon (100%)
Temperatura de serviço	15 a 18°C
Região	Cordislândia (MG)
Safra	2015
Teor Alcoolico	13,5% Vol
Harmonização	Harmoniza com uma grande diversidade de pratos como risotos, carnes assadas, Feijão Tropeiro, Canjiquinha com Costelinha, Frango ao Molho Pardo e Costelinha Suína com Tutu.
Tipo de taça a ser usada com esse vinho	Taça de Tinto Bordeaux

MAIS INFORMAÇÕES

Um vinho encorpado com bom potencial de guarda, de cor límpida, intensa e atraente. No aroma é elegante, delicado e complexo, combina com rara felicidade as características da variedade Cabernet Sauvignon com o terroir de altitude, trazendo notas balsâmicas e finas especiarias com o toque clássico das barricas de carvalho francês

O tempo de envelhecimento traz a poesia da complexidade e elegância, em boca impressionando pela pureza da fruta e sutileza, com sabor marcante e grande persistência de boca.

Variedade: Cabernet Sauvignon

Estágio: 12 meses em barrica de carvalho francês

Tipo de Solo: Latossolo vermelho com textura argilosa, fase cerrado, relevo plano e suave ondulado

Clima: Temperado quente

Sistema de Condução: Espaladeira

Colheita: Manual com seleção de cachos em caixas de 18 kg perfuradas

Esmagamento: Esteira de seleção de cachos, seleção de bagas e esmagamento

Fermentação: Maceração prolongada com as cascas (2 semanas)

Harmonização: A boa estrutura de corpo combinada com a riqueza das notas frutadas e o amadurecimento em carvalho deixam este vinho versátil e fácil de harmonizar com uma grande diversidade de pratos como risotos, carnes assadas, Feijão Tropeiro, Canjiquinha com Costelinha, Frango ao Molho Pardo e Costelinha Suína com Tutu.

Temperatura de Serviço: 15 a 18°C

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