



Cabernet Sauvignon

75,00R\$

Quantidade

ADICIONAR AO CARRINHO



Descrição Ficha Técnica

Dados gerais:

Altitude: 1.300 metros

Safra: 2014

Teor Alcoólico: 13,3%

Data de Engarrafamento: Agosto/2016

Época da Colheita: Abril/2014

Fermentação: Aço Inox

Idade dos Vinhedos: 17 anos

Volume: 750ml

Lote: Único

Maceração: 13 dias

Sistema de Condução: Espaladeira

KG por Hectare: 4.000

Uvas: Cabernet Sauvignon

Temperatura de Serviço: 16 °C

Número de Garrafas: 4.500

Aspectos sensoriais

Visual: É um vinho de cor rubi intensa e muito brilhante, possuindo lágrimas finas e intensas

Nasal: Aromas amplos e intensos, percebe-se frutas vermelhas e um toque amadeirado lembrando especiarias, principalmente o cravo e a pimenta. Muitos vinhos desta casta tem a característica de apresentarem aromas de pimentão verde, devido à pirasina, composto encontrado em uvas não totalmente maduras. No caso deste vinho, não existe a presença dos aromas de pimentão verde, por consequência da maturação completa que as uvas atingem.

Boca: Equilibrado entre álcool, corpo e acidez, é um vinho que possui taninos extremamente macios, o que traz elegância e sutileza para tal.

Aconselha-se uso de decanter.

Safra 2014. Almoço em 26/05/2019. Chácara Colombo.