

LINHA PREMIUM

CABERNET SAUVIGNON 2012

UVA: 100% CABERNET SAUVIGNON

SAFRA: 2012

PRODUÇÃO 6.000 KG/HA

ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL DURANTE A MANHÃ COM SELEÇÃO DE UVAS. PASSAGEM DE 12 HORAS EM CÂMARA FRIA A 8°C. NOVA SELEÇÃO DE UVAS, DESENGACE E LEVE ESMAGAMENTO. ADIÇÃO DE LEVEDURAS SELECIONADAS E FERMENTAÇÃO A 26°C. APÓS, 100% DO VINHO PERMANECEU 13 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO AMERICANO. ENGARRAFAMENTO. PERMANECEU EM CAVES.



TEOR ALCOÓLICO: 12,5%

DURAÇÃO DA FERMENTAÇÃO: 12 DIAS

TEMPERATURA DA FERMENTAÇÃO: 26°C

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: 100%

AÇÚCAR RESIDUAL: 2,2 g/L

ACIDEZ TOTAL: 5,52 g/L

PH: 3,58

DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO VERMELHO RUBI. AROMAS DE COCO QUEIMADO, CAFÉ E TERRA ÚMIDA. NA BOCA MOSTRA-SE MACIO COM TANINOS BEM TRABALHADOS, BOA ACIDEZ COM PERSISTÊNCIA MÉDIA-LONGA.

GASTRONOMIA

CARNES VERMELHAS COM ESPECIARIAS, MASSAS COM MOLHOS ÁCIDOS E QUEIJOS DE MÉDIA INTENSIDADE.

Safra 2012. Vinícola Viapiana em 01/09/2019. Flores da Cunha/RS.