



CABERNET SAUVIGNON

Vinho Fino Tinto Seco

Elaborado a partir da uva Cabernet Sauvignon, tem coloração rubi profunda. O olfato revela notas de pimenta preta, balsâmico e chocolate. Na boca é canudo, taninos firmes, com o conjunto se mostrando bem equilibrado e final bastante persistente.

Ficha Técnica

 **Região**
São Joaquim/Serra Catarinense

 **Variedades**
Cabernet Sauvignon


 **Volume**
750ml


 **Teor alcoólico**
13% vol


 **pH**
3,6

 **Acidez total**
6,0 g/L


 **Açúcar residual**
1,8 g/L

 **Clima**
Temperado, com verões frescos e invernos rigorosos.

 **Solo**
Franco argiloso com afloramentos rochosos, originário do Basalto.

 **Elaboração**
Colheita manual e seletiva, desengace sem esmagamento, seleção de bagas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada. Fermentação malolática espontânea. Amadurecimento em barricas de carvalho francês por 12 meses.

 **Temperatura de Serviço**
16 a 18° C

 **Produto Vegano**
Métodos de autoclarificação natural, livre de produtos de origem animal.

Harmonização

Carnes vermelhas, salames, carnes de caça e queijos curados.

Safra 2017. Encontro de Vinhos de Curitiba em 09/11/2019. Hotel Bourbon.