

<https://www.divinho.com.br/produto/vinho-tinto-carmelo-patti-cabernet-sauvignon/>



Vinho Tinto Carmelo Patti Cabernet Sauvignon 2012



O Vinho Tinto Carmelo Patti Cabernet Sauvignon é um verdadeiro **vinho de garagem**, produzido em **quantidade limitada** pelo renomado enólogo **Carmelo Patti** em **Luján de Cuyo, Argentina**. De coloração rubi intensa, revela um bouquet arátiomco complexo, com notas frutadas, de especiarias, pinho e folhas secas. Um **Cabernet Sauvignon** em um estilo muito autêntico. Em boca apresenta corpo médio, **taninos macios**, grande equilíbrio e pureza, além de um **final longo e persistente**. Um grande **vinho Argentino** para quem busca um rótulo realmente especial!

País:  Argentina

Região: Mendoza

Produtor: Carmelo Patti

Uva: Cabernet Sauvignon

Tipo: Tinto

Teor alcoólico: 14%

Tamanho da garrafa: 750ml

Temperatura de serviço: 16°C a 18 °C

Vinificação

Produzido com uvas da cepa Cabernet Sauvignon oriundas de vinhedos da região vitivinícola de Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina. O vinho estagia por um período mínimo de doze meses em barricas de carvalho francês, afinando por um período de quatro a cinco anos na garrafa.

Harmonização

Experimente com pratos à base de carnes vermelhas, como picanha na brasa, medalhão de filé mignon com molho roquefort, risoto de linguiça fresca, paleta de cordeiro assada e queijos maduros.

Sobre a vinícola

Carmelo Patti é um experiente enólogo argentino que, depois de quarenta anos de trabalho, decidiu investir em um projeto pessoal e, em 1998, lançou sua linha de vinhos artesanais, inaugurando em Mendoza a moda dos “vinhos de garagem”. Seus vinhos são elaborados em quantidade muito limitada em uma pequena vinícola localizada em Luján de Cuyo, seguindo métodos tradicionais, como a fermentação em cubas de cimento com leveduras indígenas e maturação em barricas usadas. Chegam ao mercado quando o produtor decide que estão prontos para serem apreciados, depois de envelhecidos por anos na bodega. Os vinhos Carmelo Patti gozam de reconhecimento pela crítica especializada, que os considera como clássicos e cheios de caráter.

Safra 2010. Jantar em 11/02/2020.