

<https://www.decanter.com.br/terranooble-estate-cabernet-sauvignon-2018-750ml>



TERRANOBLE ESTATE CABERNET SAUVIGNON 2018

Origem da informação:

Produtor: Terranoble

Classificação: Tinto

Uva: 100% Cabernet Sauvignon

País: Chile

Características Organolépticas: Coloração rubi intensa. Revela frutas vermelhas, tabaco e chocolate, sobre leves aportes de carvalho. Sensações de frutas frescas na boca, taninos polidos e agradável final.

Corpo: De Corpo

Tânicos: Moderadamente Tânico

Acidez:

Madeira: Pouca Presença de Madeira

Região: Maule

Composição de Castas: 100% Cabernet Sauvignon

Amadurecimento: Em tanques de aço inoxidável (75% do vinho) e carvalho americano (25%).

Estimativa de Guarda: 4 anos

Temperatura de Serviço: 16°C

Características Climáticas: De padrão mediterrânico; Pluviometria anual: 735mm; Período de amadurecimento oportunamente quente e seco.

Características do Solo: Solos aluviais, relativamente pobres em matéria orgânica.

Elaboração: Produtividade de 10 toneladas de uva por hectare. Colheita manual. As uvas foram desengaçadas, prensadas e resfriadas a 10°C. Depois de 4 dias de criomaceração, o mosto foi fermentado a 25°C durante 6 dias, e sofreu uma maceração pós-fermentativa por mais 5 dias. O vinho de prensa foi então incorporado ao vinho gota para dar mais estrutura.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Diretrizes Enogastronômicas: Vinho muito versátil: churrasco, lombo de porco assado, aves assadas, massas com molhos cremosos e ragùs, queijos de massa cozida.

Premiações mais Relevantes:

Classificação Legal:

Safra 2018. Jantar em 08/10/2020.