DIVVINO

Medalla Real Gran Reserva Cabernet Sauvignon

PAÍS	Chile
Região	Vale Do Maipo
Vinícola	Santa Rita

Características

Uva	Cabernet Sauvignon
Tipo	Tinto
Teor Alcoólico	14,00%
Classificação	Seco
Passagem por barril	14 meses
Tempo de guarda	8 anos

Harmonização:

Carnes vermelhas: Picanha, Alcatra, Bacon; Massas e molhos: Recheadas com alimentos fortes, como gorgonzola e provolone e ainda molhos à carbonara; Risotos: Linguiça e Cogumelos, Carne de Jaca; Queijos: Cheddar e Mussarella.

Toda experiência em vinhos de qualidade da vinícola Santa Rita, se reflete na vinificação deste vinho, afinal 50% do vinho é fermentado em tanques de inox e 50% com fermentação malolática em barricas de carvalho. A soma destes fatores torna o vinho complexo e concentrado, elegante e clássico. De cor vermelho rubi, tem buquê de frutas negras, notas de especiarias e charuto. O paladar oferece taninos maduros bem arredondados, de final longo e persistente.

Descrição:

Na região do Vale do Maipo, Chile, é elaborado o Medalla Real Gran Reserva 2013. Um rótulo composto 95% por Cabernet Sauvignon em um blend com o restante de Cabernet Franc. Após 14 meses de envelhecimento em barris de carvalho, é criada uma bebida de cor rubi intensa e profunda, exalando aromas com notas de mirtilo e tabaco, que harmonizam com seu paladar perceptivelmente redondo e maduro. Ideal para servir à mesa ao lado de carnes vermelhas com molhos picantes.

Anotações:

Safra 2018. Almoço em 25/10/2020. Chácara Colombo