

<https://www.lacasauruguay.com.br/vinho-gimenez-mendez-cabernet-southern-reserva>



GIMENEZ MENDEZ CABERNET SAUVIGNON RESERVA

Elaboração: Colheita manual, seleção, desengace e moagem. Maceração pré-fermentativa a baixa temperatura durante 6 dias. Delicada e lenta fermentação entre 20 a 25°C com leveduras selecionadas por 10 a 15 dias. Pós maceração por 10 dias com temperaturas entre 26 a 28°C. Descubra para um posterior envelhecimento em carvalho americano e francês durante 7 meses.

Características: Com uma cor vermelho cereja profunda e lágrimas lentas abundantes, eles prometem oferecer um Cabernet Sauvignon sublime. Notas de frutas pretas, frutas maduras, pimentas. O seu envelhecimento em carvalho suavizou a sua entrada na boca, com um final de boca persistente e corpo médio, muito equilibrado, deliciosa acidez, com taninos presentes e aveludados. Seu final é agradável e duradouro.

Produtor: Gimenez Mendez

Harmonização: Aves e massas ao molho branco.

Gradação Alcólica: 13,5%

Região: Las Brujas, Uruguai

Safra: 2019

Uva: Cabernet Sauvignon

Tipo: Tinto

Conteúdo: 750 ml

Safra 2019. Jantar em 05/07/2021.