DIVVINO

Chaku Cabernet Sauvignon

País	Chile
Região	Rapel
Vinícola	La Ronciere

Características

Uva	Cabernet Sauvignon
Tipo de Vinho	Tinto
Teor Alcoólico	13,50%
Classificação	Seco
Passagem por barril	4 meses
Tempo de guarda	3 anos

Harmonização:

Carnes: Contra-filé e Maminha; Massas e molhos: Caneloni e molhos brancos com queijo; Risotos: Caprese, Muçarela de Búfala.

Descrição:

Um varietal à base de uvas Cabernet Sauvignon, que são colhidas manualmente nos vinhedos de Rapel, situados no Chile. Dono de uma cor vermelha intensa e vívida, que traz consigo aromas de frutas vermelhas maduras com notas sutis de especiarias, como a noz-moscada por exemplo, e que no paladar mantém presente a mesma sensação frutada, com boa estrutura, bem equilibrado e de taninos maduros e redondos. O La Ronciere Chaku é uma boa escolha para o seu dia a dia, podendo ser combinado com massas ao molho vermelho, pizzas e carnes grelhadas.

Anotações:

Safra 2019. Jantar em 24/08/2021.