

<https://www.casageraldo.com/produto/89-casa-geraldo-cabernet-franc-colheita-de-inverno-750ml>

CABERNET FRANC COLHEITA DE INVERNO

DESCRIÇÃO



Pioneira na Plantação de vinhedos de variedades europeias em Minas Gerais, desde 2002, a Casa Geraldo inaugura um novo conceito em elaboração de vinhos finos no Brasil. Os vinhos da Linha Colheita de Inverno são produzidos seguindo a técnica de dupla poda, onde altera-se o ciclo da videira, alcançando níveis de maturação mais elevados para colheita no inverno da Serra da Mantiqueira. O Terroir Sul Mineiro, de solo seco, dias ensolarados e noites frias apresenta condições ideais de clima para produção de uvas maduras e saudáveis, obtendo vinhos que surpreendem por sua originalidade.

Orgulhosamente apresentamos o primeiro Cabernet Franc de Colheita de Inverno. Este belo exemplar estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês e americano. Elegante, fino, apresenta coloração rubi intensa, com grande complexidade aromática.

CASA GERALDO

Destaque: notas de frutas vermelhas maduras, como framboesas e groselhas, com um toque floral de violetas e tostados dos carvalhos, dando notas sutis de chocolate e especiarias, gerando um bouquet muito elegante.

Na boca, os taninos macios evoluídos, juntos com teor alcoólico elevado gera uma sensação de doçura e maciez. Tem um retrogosto especial, longo e saboroso.

Safra 2019. Wine Trade Fair/SP, 10 a 12/05/2022.