



CASA GERALDO CABERNET SAUVIGNON 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.

Somos pioneiros na produção de Cabernet Sauvignon em Colheita de Inverno. Este vinho estagiou em barricas de carvalho francês e americano entre 10 a 12 meses. Sendo um perfeito exemplar da complexidade de aromas e sabores que um vinho tem o poder de criar.

De cor vermelho granada intenso. Apresenta aromas delicados de frutas vermelhas maduras, como ameixa e cereja, acompanhados por um suave tostado e especiarias, proporcionados pela guarda em barricas.

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