

<https://vinicolaaraucaria.com.br/linha-angustifolia/>



A Linha Angustifólia, de vinhos brancos e tintos, foi inspirada na árvore símbolo do Paraná.

O pinheiro, também conhecido pelo seu nome científico de Araucária Angustifólia, é uma espécie nativa dos planaltos do sul do Brasil.

Vinho tinto encorpado com grande potencial de guarda. Estilo que respeita os tempos de envelhecimento nos barris e posteriormente na garrafa, buscando o amadurecimento perfeito. Surpreende os sentidos com elegância e equilíbrio. Premiada com Medalha de Ouro na Grande Prova de Vinhos do Brasil 2018.

**Variedade** – Cabernet Sauvignon.

**Gradação alcoólica** – 13,0% vol.

**Temperatura** – Ideal entre 15 e 16°C. Aconselha-se decantar uma hora antes de servir.

**Harmonização** – Combina com pratos de textura e sabor intensos, ideal para o gran final e de um grande jantar ou comemoração especial. Destinado aos apreciadores mais exigentes, permanece 24 meses em barrica de carvalho francês.

**Coloração** – Denso, volumoso, cor intensa e tonalidade rubi

**Aroma** – Sinfonia de aromas que se apresentam durante a evolução do vinho no copo. Se inicia com notas de frutas em calda, passa para notas balsâmicas e posteriormente aparecem as nuances de especiarias e chocolate

**Paladar** – Clássico e instigante, encanta pela sua nitidez e sutileza, sabor marcante e final de boca longo lembrando especiarias, caramelo e frutas secas.

*Safra 2012. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 21 a 23/09/2022.*