

CAVE DO SOL

CABERNET FRANC 2017

Este vinho elaborado a partir da Cabernet Franc, variedade fundamental no corte bordalês, é concentrado e tem presença de frutas maduras, envolto por notas florais.

Vinificação

Seleção manual dos cachos, maceração pré-fermentativa a frio por 12 horas, fermentação com leveduras selecionadas com temperatura a 24°C, delestage e pigeage durante 15 dias, fermentação malolática, maturação em barricas de carvalho francês por 8 meses, engarrafamento, 24 meses de maturação em cave.








Análise sensorial

Visão: Límpido e brilhante, de coloração rubi.

Olfato: Aroma de frutas maduras, que lembram ameixas. Especiarias e notas florais, como de violeta.

Paladar: Taninos elegantes, acidez refrescante e um retrogosto prolongado e muito agradável.



-  Terroir
Campanha Gaúcha
-  Variedade
Cabernet Franc
-  Teor alcoólico
13% v/v
-  Tempo de guarda indicado
6 a 8 anos
-  Temperatura de serviço para melhor experiência
16°C a 18°C
-  Apresentação
750ml
-  Harmonização
Codorna recheada, massas com molhos condimentados, carnes vermelhas assadas, queijos de média maturação.



cavedosol.com.br

CAVE DO SOL

Safra 2020. Cave do Sol, Bento Gonçalves/RS, 24/09/2022.