

· CAPITÃO CHICO ·

CABERNET SAUVIGNON 2018

Uma homenagem ao patriarca de nossa família, Sr. Arnaldo Passarin. Capitão Chico é a união de elementos essenciais aos grandes vinhos e às grandes histórias: autenticidade, respeito às origens e visão de futuro. Possui alto potencial de guarda, sendo um tinto expressivo e de muita personalidade.

Vinificação

Seleção de cachos em vinhedos e na vinícola, desengace de uvas frescas, maceração pré fermentativa a frio durante dois dias, uso de leveduras selecionadas, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada, 20 dias de maceração pelicular com remontagens manuais periódicas, descuba, fermentação malolática, maturação em barricas novas de carvalho francês por 12 meses, estabilização, engarrafamento e descanso em cave.

Análise sensorial

Visão: Límpido, brilhante de tonalidade vermelho-rubi intensa.

Olfato: Aroma franco e de grande complexidade. Destacam-se as frutas negras maduras, como ameixa e cassis. Especiarias delicadas e notas elegantes de cacau, baunilha e café complementam seu buquê.

Paladar: Vinho vigoroso, de taninos volumosos e elegantes que denotam seu potencial de guarda. Suas notas de olfato são confirmadas em boca, garantindo um retrogosto elegante e bastante prolongado.



-  **Terroir**
Serra Gaúcha
-  **Variedade**
Cabernet Sauvignon
-  **Teor alcoólico**
14,3% v/v
-  **Tempo de guarda indicado**
10 a 12 anos
-  **Temperatura de serviço para melhor experiência**
16°C a 18°C
-  **Apresentação**
750ml
-  **Harmonização**
Carnes vermelha e de caça bem condimentadas, massas acompanhadas de ragu de costela e linguça, queijos de massa dura.



cavedosol.com.br

CAVE DO SOL

Safra 2018. Cave do Sol, Bento Gonçalves/RS, 24/09/2022.