






# CULTURA


## Cultura Cabernet Sauvignon


-  Tenuta Foppa & Ambrosi
-  Garibaldi/RS - País de Origem: Brasil
-  Pinheiro Machado e Guaporé/RS
-  Varietal Cabernet Sauvignon
-  50% safra 2021 e 50% safra 2022.
-  Vinho Fino Tinto Seco.
-  750 mL / Álcool: 14%

 Recebimento, desengace e esmagamento. Adição ao tanque que recebe a uva, antes da entrada da fruta no tanque, 1 kg/ton de blend de Chips de Carvalho Francês e Americano. Maceração pelicular por 12 dias, em conjunto com a fermentação alcoólica. Descuba (separação do líquido das cascas), fermentação malolática, trasfega e armazenamento em tanques de aço inoxidável com aduelas e cubos de Carvalho Francês e Americano por 10 e 4 meses (vinho 2021 e 2022, respectivamente). Corte, filtração e engarrafamento.


 10 meses com cubos de carvalho francês e americano (vinho 2021). 4 meses com aduelas de carvalho francês e americano (2022)

 Coloração rubi de alta intensidade.

 Aromas primários de frutas vermelhas maduras, frutas do bosque, frutas negras. Aromas secundários que remetem a nuances láticas e se fundem com aromas terciários de carvalho bem integrado.

 Corpo marcante, acidez em equilíbrio com o álcool e o peso em boca, apresentando toques clássicos da variedade do Terroir, como chás e ervas finas no retrogosto. Seu volume de boca, taninos equilibrados e acidez na medida permitem harmonizá-lo com pratos complexos da alta gastronomia.

 De 15° a 18°C

 Filé mignon, pratos com especiarias como risotos e massas à base de molhos encorpados, queijos de média e alta estrutura, charcutaria e embutidos.



**TENUTA FOPPA & AMBROSI**  
Rua Buarque de Macedo, 7325 . Bairro Borghetto  
CEP 95720-000 . Garibaldi . RS . Brasil  
tenuta@tenutafa.com.br



Lucas Foppa Ricardo Ambrosi



Safra 2021. Jantar 08/03/2023. Digby Curitiba. Gfa.1829/2800.