

ESTATE PREMIUM CABERNET SAUVIGNON

MENDOZA · ARGENTINA

É um Cabernet Sauvignon didático, intenso e complexo. Seduz pelas notas de frutas maduras e de especiarias mescladas a um ligeiro toque herbáceo, próprio da cepa. Tem um paladar suculento e uma estrutura tânica envolvente. Seu final é longo e marcado pelas notas tostadas aportadas pelo carvalho francês onde parte do vinho (50%) estagiou por 12 meses.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Alta Vista

UVAS

Cabernet Sauvignon

SAFRA

2023

SOLO

solo aluvial, pedregoso e calcário

TEOR

ALCOÓLICO
14%

SERVIÇO

16°C

DISPONÍVEL

375 ml, 750
ml

HARMONIZAÇÃO

carnes, massas, queijos,
embutidos;

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente; dupla seleção das uvas;
- ◆ parte do mosto passou por maceração pré-fermentativa a frio para extrair precursores aromáticos frutados frescos e outra parte segue para fermentação a uma temperatura mais alta para ganhar corpo e estrutura;
- ◆ fermentação maloláctica;
- ◆ o descube foi definido por degustação, após 3 semanas de maceração;
- ◆ 50% do vinho passou por estágio em barricas de carvalho francês de tostado mediano a intenso, durante 12 meses, seguidos por estágio em garrafa por seis meses;

NOTAS DE PROVA

Cor: violáceo, com reflexo rubi;

Aroma: este Cabernet seduz pelas notas de frutas vermelhas maduras mescladas a notas de tabaco e cedro.

Sabor: tem um paladar suculento e uma estrutura tânica envolvente. Seu final é longo e marcado pelas notas tostadas aportadas pelo carvalho francês onde parte do vinho estagiou.