

VIVE CABERNET SAUVIGNON

MENDOZA · ARGENTINA

Este vinho mostra a pureza da uva Cabernet Sauvignon nas notas de frutas vermelhas maduras e especiarias. O toque herbáceo, tão característico dessa cepa, é mais evidente na boca. Somente 25% do vinho passa por estágio em barricas de carvalho francês, durante 6 meses. O Vive Cabernet Sauvignon é daqueles vinhos tintos jovens e versáteis, para ter sempre na adega.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Alta Vista

UVAS

Cabernet Sauvignon

SAFRA

2024

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

14°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

É um companheiro
impecável para assados,
massas, queijos;

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente;
- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável, durante aproximadamente 7 dias, com frequentes remontagens e controle de temperatura, mantida entre 26 °C e 28 °C;
- ◆ maceração pós fermentativa por 10 dias;
- ◆ 25% do vinho passa por estágio em barricas de carvalho francês, durante 6 meses;

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi;

Aroma: este vinho mostra a pureza da uva Cabernet Sauvignon com notas de frutas vermelhas maduras e especiarias, como pimenta;

Sabor: na boca recorda a cerejas, com um frescor vegetal. É um vinho jovem e versátil, fácil de tomar, gera uma sensação envolvente.