

RESERVA CABERNET SAUVIGNON

VALE DO MAIPO · CHILE

É um tinto rico em aromas, combinando cereja preta, café e especiarias, como cravo-da-Índia. Boa pedida para quem procura um vinho versátil e fácil de agradar. Na boca, dominam notas de cassis, ameixa preta e noz moscada, tem textura macia e um final saboroso.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

UVAS

Cabernet Sauvignon

SAFRA

2023

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

14°C

DISPONÍVEL

375 ml, 750
ml

HARMONIZAÇÃO

massas com molho de
carne ou queijo, carnes
vermelhas, cordeiro;

VINIFICAÇÃO

- ◆ Seleccionadas de diferentes vinhedos, as uvas da linha Reserva, possuem uma maturação expressiva, com boa concentração e taninos redondos. A característica da fruta está harmoniosamente complementada com um curto período de guarda nas barricas de carvalho para oferecer complexidade e riqueza, sempre respeitando o caráter de cada variedade.
- ◆ colheita selecionada realizada manualmente;
- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável, por um período de 7 a 10 dias mantendo a temperatura em torno de 26 °C. As remontagens são frequentes para aumentar a extração de taninos e antocianinas;
- ◆ maceração pós fermentativa;
- ◆ fermentação maloláctica;
- ◆ aproximadamente 60% do vinho passou por estágio em barricas de carvalho francês, por aproximadamente 10 meses;

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi profundo;

Aroma: é um tinto rico em aromas, combinando cereja preta, café e especiarias como cravo-da-índia;

Sabor: na boca dominam notas de cassis, ameixa preta e noz moscada, tem textura macia e um final saboroso. Boa pedida para quem procura um vinho versátil e fácil de agradar;