

CABERNET SAUVIGNON

Chamada rainha das uvas tintas, a Cabernet Sauvignon é originária de Bordeaux, na França, mas está presente em todo mundo. Provém do cruzamento natural da Sauvignon Blanc, uma uva branca, com o Cabernet Franc, que é tinta, o que parece ser muito original, já que os aromas de frutas vermelhas lembram a Cabernet Franc e os de ervas frescas nos remetem à Sauvignon Blanc. O Estilo deste Cabernet Sauvignon provém de uma vinificação tradicional com maturação de seis meses em barrica de carvalho.

Elaboramos um vinho de ótima estrutura e volume de boca, coloração violácea e aromas de frutas negras mesclados com as notas de especiarias.

Origem	Vindima
Serra Gaúcha	2024
Variedade	
Cabernet Sauvignon	
Teor alcoólico	Temperatura de serviço
12,5%	16 a 18°C
Maturação	
6 meses em barrica de carvalho francês	
Harmonização	
Carnes assadas e queijos curados	

Processo de elaboração

1. Colheita manual;
2. Desengace total dos cachos com esmagamento;
3. Fermentação alcoólica com levedura selecionadas a uma temperatura de 20°C, remontagens pouco intensas para uma extração lenta e delicada da matéria polifenólica;
4. Após a fermentação alcoólica descuba por gravidade;
5. Ao término da fermentação alcoólica, o vinho passou pela fermentação malolática;
6. Concluída a fermentação malolática o vinho foi decantado e colocado em barricas de carvalho francês, permanecendo por 6 meses;
7. Após o período de maturação no carvalho, o vinho foi retirado, foi feito um blend das barricas e foi engarrafado.

Análise sensorial

Olhar

Coloração vermelho rubi.

Sentir

Ótima expressão varietal, mesclada com frutas negras como mirtilo e ameixa, mescladas com as notas do carvalho, de cravo e baunilha.

Saborear

Taninos macios, boa persistência em boca e acidez gastronômica.