

Casa Perini Cabernet Sauvignon

Vinho Fino Tinto Seco

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Viticultura: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio de 3.500 plantas por hectare. Produção por hectare de 8 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução de espaldeira em forma de Y.

Vinificação vinho base: seleção manual dos cachos. Fermentação com leveduras selecionadas e maceração em tanques rotativos de 25°C a 27°C durante oito dias. Fermentação malolática completa. 90% do vinho passa doze meses em tanques de aço inoxidável e os 10% restantes são conservados em barrica de carvalho francês por três meses. O vinho permanece quatro meses em garrafa antes de ser comercializado.

Aspecto visual: coloração rubi intensa com reflexos violáceos.

Aspecto olfativo: boa intensidade aromática, com notas de frutas vermelhas como morango e framboesa.

Aspecto gustativo: ao paladar apresenta excelente corpo e estrutura com acidez equilibrada.

Harmonização: carnes vermelhas levemente apimentadas, massas com molhos condimentados, queijos e fiambres.



Variedade: Cabernet Sauvignon

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 12%

Açúcar residual: 2,00 g/L

Ph: 3,47

