CASA PERINI
EST. 1929

Casa Perini Fração Única 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 5 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 entre 22°C e 27°C durante dez dias. Ao final da fermentação alcoólica, 60% do vinho é acondicionado em barris de carvalho (sendo 80% das barricas de carvalho americanas e 20% francesas) onde ocorre a fermentação malolática. O período de amadurecimento em barricas é de seis meses. O vinho permanece um mês em garrafa antes de ser comercializado.

Aspecto visual: cor clássica vermelho-rubi de boa intensidade.

Aspecto olfativo: aromas de frutas vermelhas e especiarias com uma agradável nota que remete à pimenta.

Aspecto gustativo: textura aveludada, trazida pelo descanso em barris de carvalho, que aflora o potencial do vinho e proporciona final longo e saboroso.

Harmonização: carnes vermelhas e exóticas, carnes com molhos agridoces, massas com molhos condimentados, queijos picantes e fiambres.

Variedade: Cabernet Sauvignon

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 12%

Açúcar residual: 1,90 g/L

Ph: 3,67

Casa Perini | CEP: 95170-971 | Cx. Postal: 83 | Santos Anjos. Vale Trentino. Farroupilha. RS
55 (54) 2109-7300 | www.casaperini.com.br | casaperinibr casaperini