

Nuances

Vinho Fino Tinto Suave

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. 10% do vinho é conservado em barrica de carvalho americano por três meses. O vinho permanece quatro meses em garrafa antes de ser comercializado.

Aspecto visual: coloração rubi intensa.

Aspecto olfativo: possui aromas de frutas vermelhas, como cerejas e morangos, com sutis notas de especiarias.

Aspecto gustativo: de agradável acidez, revela frescor ao paladar – em equilíbrio com seu dulçor. Apresenta final leve e elegante.

Harmonização: versátil na gastronomia, harmoniza com pratos como churrasco, assados de carne suína, massas ao molho sugo, sobremesas e frutas.



Variedade: Cabernet Sauvignon

Teor alcoólico: 12%

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Açúcar residual: 50 g/L

Ph: 3,6

