



CASA PERINI

EST. 1929

Casa Perini Solidário Cabernet Sauvignon | Merlot

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 alcoólica com leveduras selecionadas e maceração em tanques rotativos entre 25°C e 27°C durante oito dias. Fermentação malolática completa. 90% do vinho passa doze meses em tanques de aço inoxidável e os outros 10% são conservados em barrica de carvalho francês por três meses. O vinho permanece quatro meses em garrafa antes de ser comercializado.

Aspecto visual: cor bordô com nuances avermelhadas.

Aspecto olfativo: Aroma que lembra especiarias, frutas maduras e notas de café e baunilha. Equilibrado e macio ao paladar.

Aspecto gustativo: equilibrado e macio ao paladar.

Harmonização: harmoniza de forma versátil com aves e carnes vermelhas com molhos variados, além de queijo e embutidos.

Os vinhos Casa Perini Solidário representam uma ação filantrópica da Casa Perini. Estes vinhos têm parte do lucro destinada a entidades que têm articulação social em favor do combate do câncer de mama e também no tratamento de pacientes com hemofilia. Assim, a cada compra, você atua diretamente nos processos de educação, reabilitação, articulação e mobilização social em benefício da saúde dos pacientes vinculados ao Instituto da Mama do Rio Grande do Sul e à Federação Brasileira de Hemofilia.



Variedades: Cabernet Sauvignon e Merlot

Teor alcoólico: 12%

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Açúcar residual: 2,00 g/L

Ph: 3,57

