

LINHA RESERVA 2005

RESERVA 2005 CABERNET SAUVIGNON

Vinho fino tinto seco VINHO FINO

SAFRA	CASTAS	ÁLCOOL	SERVIÇO
2005	100% CABERNET SAUVIGNON	12,00% VOL	14 A 18 °C, DECANTAR

LOTE
170 GARRAFAS

Notas de degustação

VISUAL

Vermelho escuro com tons oxidados, límpido e brilhante.

OLFATO

Notas de amêndoas, nozes, frutas cristalizadas, uvas passas e especiarias.

GUSTATIVO

Apresenta um volume macio com taninos aveludados, acidez equilibrada, boa persistência em boca, e notas de frutas vermelhas escuras.

Harmonização

Carnes vermelhas e de caça, queijos de longa maturação e pratos da gastronomia italiana clássica.

Vinificação

Uvas de vinhedos próprios, com baixa produção por hectare, máximo amadurecimento, seleção de cachos, esmagamento lento e suave, uso de enzimas pectolíticas, leveduras selecionadas, remontagens diárias, temperatura controlada de 26 a 28 °C, permanece 12 dias em contato com a casca e semente, para extrair o máximo do terroir. Envelhecido em barricas de madeira brasileira por 24 meses, engarrafado e permanecido em caves por 18 anos.

Ficha técnica

Classificação legal	Vinho fino tinto seco
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Safra	2005
Região	Caminhos de Pedra, Bento Gonçalves, Serra Gaúcha
Área da vinha	1 ha
Solo	Xistoso
Lote	170 garrafas
Teor alcoólico	12,00% vol
Açúcares residuais	2,25 g/L
pH	3,44
Serviço	14 a 18 °C
Decantação	Recomendada
Enólogo	Silverio Salvati
Acidez total	7,00 [CONFIRMAR: unidade]

EAN-13	[CONFIRMAR: EAN-13]