

LINHA TRADIZIONALE

TRADIZIONALE CABERNET SAUVIGNON

Vinho fino tinto seco VINHO FINO

SAFRA	CASTAS	ÁLCOOL	SERVIÇO
2023	100% CABERNET SAUVIGNON	12,50% VOL	14 A 18 °C

Notas de degustação

VISUAL

Rubi intenso, límpido, brilhante.

OLFATO

Notas de frutas vermelhas, frutas secas, chocolate e couro.

GUSTATIVO

Notas vegetais, empireumático, passas, amadeirado.

Harmonização

Carnes vermelhas, molhos vermelhos, embutidos e queijos de média maturação.

Vinificação

Uvas de vinhedos próprios, com baixa produção por hectare, máximo amadurecimento, seleção de cachos, esmagamento lento e suave, maceração de 8 dias à temperatura de fermentação entre 22 e 26 °C, leveduras selecionadas, fermentação malolática espontânea. Envelhecido em barricas de madeira brasileira e carvalho francês por 12 meses.

Ficha técnica

Classificação legal	Vinho fino tinto seco
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Safra	2023
Região	Caminhos de Pedra, Bento Gonçalves, Serra Gaúcha
Área da vinha	1 ha
Solo	Xistoso
Teor alcoólico	12,50% vol
Açúcares residuais	2,08 g/L
pH	3,75
Serviço	14 a 18 °C
Enólogo	Silverio Salvati
Acidez total	5,40 [CONFIRMAR: unidade]
EAN-13	7898906745049