

FICHA TÉCNICA VINHOS DON ABEL:

CABERNET SAUVIGNON PREMIUM 2012

- **Sistema de condução:** Espaladeira simples
- **Produção:** 5,0 ton/ha
- **Colheita:** Manual e seletiva
- **Fermentação:** Ocorre em tanques de aço inox. Temperatura de 25° à 28°C.
- **Variedade:** 100% Cabernet Sauvignon
- **Álcool:** 13,02% Vol
- **Açúcar residual (g/L):** 3,46
- **Acidez total (meq/L):** 87,1
- **Ph:** 3,76
- **Visual:** Cor vermelho rubi de média intensidade
- **Aroma:** Especiarias, cassis e frutas negras
- **Paladar:** Vinho de médio corpo, equilibrado, realçado pelo equilíbrio entre os taninos e a acidez, retrogosto persistente
- **Temperatura de consumo:** 16° a 18°C.
- **Harmonização:** Massas a base de queijos e/ou carnes, churrasco, pizzas com queijo e carnes vermelhas.
- **Comentário do produtor:** Taninos presentes e elegantes são o ponto alto deste vinho, que se completa em retrogosto longo e agradável.