

## FICHA TÉCNICA - VINHOS DON ABEL:

### ROTA 324 – Safra 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.
- **Variedades:** 100% Cabernet Sauvignon
- **Álcool:** 13,02%
- **Açúcar residual (g/L):** 4,0
- **Acidez total (meq/L):** 76,5
- **Ph –** 3,76
- **Visual:** Cor vermelho rubi intensa.
- **Aroma:** Especiarias, notas de tabaco e frutas vermelhas maduras.
- **Paladar:** Vinho de alto corpo, macio, equilibrado, rico em taninos e acidez correta. Seu retrogosto é longo e agradável.
- **Temperatura de consumo:** 16° a 18°C.
- **Envelhecimento:** 12 meses em barricas francesas novas.
- **Harmonização:** Este vinho exige pratos de boa estrutura, carnes vermelhas, queijos maduros e massas à base de queijo e carnes.
- **Comentário do produtor:** Trata-se do vinho ícone da Don Abel, um vinho que irá surpreender seus apreciadores.