

Ficha Técnica

Cabernet Sauvignon - Safra 2018 - 750ml

Após 06 meses de passagem por barricas de carvalho francesas, e estagiar por 15 meses em caves subterrâneas, chegou a hora de conhecer a potencialidade deste vinho. Este Cabernet Sauvignon 2018 vem coroar a grande safra daquele ano. É um vinho encorpado, com taninos macios muito equilibrado e gastronômico. Pequeno lote de 4.700 garrafas numeradas.



Terroir
Serra Gaúcha



Olfato
Especiarias, cassis e frutas negras, tabaco e chocolate



Tipo
Vinho Tinto



Harmonização
Perfeito para acompanhar queijos maduros, carnes vermelhas ao molho ou com pouca quantidade de gordura e pizzas a base de queijo e carne vermelha.



Teor Alcoólico
12,5%



Decanter
30 minutos



Visão
Vermelho rubi intenso



Maturação
06 meses de barril de carvalho)



Corpo
Encorpado



Potencial de Guarda
Ideal para consumir até 2026



Varietal
Cabernet Sauvignon



Paladar
Vinho encorpado, de taninos aveludados e boa integração entre a madeira e a fruta.



Safra
2018



Premiações
Wines of Brazil Awards 2020– 90 pontos
Ouro Grande Prova Vinhos do Brasil 2022
- Ouro



Temperatura de serviço
16° à 18°C