

Almadén

Cabernet Suave

Este Almadén Cabernet Suave é uma reinterpretação do estilo antigo da marca nas décadas de 80 e 90. Vinho tinto jovem, descomplicado, agradável, frutado, macio e com equilibrada doçura.



VINHA

Região	Campanha Central/RS
Solo	Arenoargiloso de topografia plana com leves ondulações
Clima	Quente e subúmido
Variedades	Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Colheita	Manual e mecânica

VINIFICAÇÃO

Desengace total dos cachos, sem esmagamento; Maceração pré-fermentativa a frio por 2 dias; Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável a temperatura de 24 a 26°C; Maceração curta para delicada extração polifenólica; Fermentação malolática espontânea e completa; Conservação do vinho em tanques de aço a 18°C. Adição de açúcar (suave) no momento do engarrafamento.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Coloração vermelho rubi, com traços violáceos.
Olfato	Aroma limpo, franco e frutado.
Gosto	Vinho jovem, agradável, macio e com equilibrada doçura.

Temperatura Ideal: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar através da contraposição comidas com tendência amarga e ácida, mas também queijos, do tipo Gorgonzola e Roquefort, e sobremesas como brigadeiro e mousse de chocolate.

