

Quinta do Seival

Cabernet Sauvignon



Vinho tinto de guarda elaborado com uvas Cabernet Sauvignon cultivadas em vinhedos próprios localizados na região da Campanha. Este é um vinho Cabernet Sauvignon de região quente com aroma de fruta madura, estruturado em taninos elegantes, deixando em boca uma agradável e aveludada sensação com longa persistência.

VINHA

Região	Campanha - RS
Solo	Arenoargiloso de topografia plana
Clima	Quente e subúmido
Variedades	Cabernet Sauvignon
Colheita	Manual e seletiva

VINIFICAÇÃO

Seleção dos cachos em mesa selecionadora; Desengace total dos cachos, sem esmagamento; Enchimento do tanque de aço inox por gravidade; Aumento da relação sólido/líquido para maior aporte polifenólico; Maceração pré-fermentativa a frio por 4 dias; Fermentação alcoólica e maceração a temperatura controlada de 25 a 30°C, com apropriada gestão da extração polifenólica através de remontagens abertas, fechadas, pigeages e delestages; Maceração pós-fermentativa de 10 a 15 dias, em média, para maior extração tânica; Descube por gravidade e separação do vinho flor do vinho prensa; Fermentação malolática espontânea e completa; Amadurecimento em barricas de carvalho americano.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Alta intensidade corante e tonalidade de vermelho rubi e púrpura.
Olfato	Aroma frutado com grade complexidade aromática, ressaltando-se as frutas vermelhas, cassis, bem integradas com o carvalho.
Gosto	Bom volume em boca, acidez natural equilibrada e prolongado retrogosto.

Temperatura Ideal: 16°C e 18°C

HARMONIZAÇÃO

Por ser bastante encorpado e de aromas complexos, deve ser acompanhado com pratos de textura rica como carnes suculentas, picanha, filé mignon, cordeiro, javali, porco com guarnições doces, macarrão ao ragú, baião de dois, buchada de bode, barreado, feijoada carioca, pizzas cárneas e queijos maduros de massa dura.

