

COSTA PACÍFICO CABERNET SAUVIGNON

Vinho de cor vermelho rubi de aspecto brilhante. Um intenso bouquet desenvolvido pela combinação de frutas vermelhas, ameixa, tons de baunilha e fino tostado concedido pelas barricas, de corpo médio, fina estrutura e agradável final.



VINHA

Região	Valle Central, Chile
Solo	Aluvial de textura franca
Clima	Mediterrâneo, semiárido
Variedades	Cabernet Sauvignon
Colheita	Manual e Seletiva



VINIFICAÇÃO

Desengace total; Utilizam-se diferentes técnicas de vinificação de acordo com a origem das uvas, a extração polifenólica foi controlada para melhorar a complexidade e o equilíbrio do vinho; Fermentação malolática completa e espontânea em tanques de aço; Amadurecimento de 10% do vinho em barricas de carvalho francês e americano por 8 meses e os restantes 90% em aço inox



ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Coloração vermelho rubi.
Olfato	Aromas de fruta silvestre e notas balsâmicas.
Gosto	Apresenta uma evolução muito agradável na boca, retrogosto intenso, de taninos macios e frescor ao paladar.



HARMONIZAÇÃO

Massas, risotos, pizzas, carnes brancas e vermelhas brandas e queijos maduros de massa mole e semidura.

