

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.

