

LOS NEVADOS CABERNET SAUVIGNON

Vinho tinto argentino elaborado com Cabernet Sauvignon procedente da região do Valle do Uco e de um vinhedo a 1.200 metros. É um vinho complexo e com boa intensidade em boca, com notas de frutas vermelhas maduras, passando pela baunilha e café torrado e retrogosto persistente.



VINHA

Região

Valle do Uco, Argentina

Variedades

Cabernet Sauvignon

Colheita

Manual e Seletiva



VINIFICAÇÃO

Maceração pré-fermentativa a frio por 3 dias; Fermentação em tanques de aço inoxidável com levedura selecionada e com controle de temperatura a 28°C; Maceração total de 20 dias; Fermentação malolática completa e espontânea; Parte do vinho amadureceu em carvalho americano por 4 meses e a outra parte sem carvalho.



ANÁLISE SENSORIAL

Visão

Vermelho rubi intenso, com tonalidade mogno.

Olfato

Muito complexo e com aroma de pimenta, ameixas, num fundo de marmelada de frutas, acompanhadas por aromas de especiarias, tostado, café e baunilha.

Gosto

Boa entrada em boca, redondo, com lembrança de frutas vermelhas, taninos potentes e doces, com boa persistência em boca, bem estruturado e com final agradável.



HARMONIZAÇÃO

Lombo de cordeiro assado, picanhas, risotos de funghi secci, massas com molhos ricos em gordura ou molhos de queijo, além de massas recheadas com queijos leves, massas servidas com molho de tomates frescos e ervas e pizzas clássicas.

