CABERNET SAUVIGNON

TINTO / SAFRA 2021

Este vinho foi elaborado em nosso conceito de Microlote, que se traduz em uma tiragem limitada e exclusiva de uvas dos nossos vinhedos, que estão situados 1.150 metros acima do nível do mar e cujo traço geográfico fundamental é a amenidade do microclima tropical de altitude. Após passar por fermentadores de carvalho francês de 600 litros, o vinho maturou por mais 13 meses em barricas do mesmo carvalho. O resultado é um vinho sedoso e elegante, maduro e estruturado, que combina uma profunda complexidade aromática com taninos macios e sofisticados.

ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR ALCOÓLICO

13%

COMPOSIÇÃO

100% Cabernet Sauvignon

Tempo de fermentação alcoólica: 18 dias

Tempo de fermentação malolática: 60 dias

Temperatura de fermentação alcoólica: 24°C a 28°C

Maturação em carvalho: 13 meses

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Vermelho rubi intenso.

OLFATIVO

Possui notas aromáticas de frutas negras como ameixa, em harmonia com aromas adocicados que lembram frutas em calda, com toques de especiarias e menta.

GUSTATIVO

Possui taninos robustos, que são balanceados por uma acidez viva e equilibrada. Final de médio a longo, com notas de especiarias e ameixa fresca.