

CABERNET SAUVIGNON

TINTO / SAFRA 2020

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 12 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

13,4%

COMPOSIÇÃO

100% Cabernet Sauvignon

Vinificação integral

Tempo fermentação
alcoólica: 20 dias

Tempo fermentação
malolática: 60 dias

Temperatura fermentação
alcoólica: 24°C a 28°C

Maturação em carvalho:
12 meses

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Vermelho rubi intenso,
límpido e brilhante.

OLFATIVO

Possui notas aromáticas de frutas
negras (predominância de ameixa),
em harmonia com aromas adocicados
que lembram frutas em calda,
pimenta-preta e menta.

GUSTATIVO

Possui taninos imponentes, que
são balanceados por uma acidez
viva e equilibrada. Final de médio
a longo, com notas de fumo,
pimenta-preta e ameixa.



MICROLOTE
CABERNET
SAUVIGNON
SAFRA 2020

