

CASA SILVA COLECCIÓN CABERNET SAUVIGNON

Chamada de rainha das uvas, a Cabernet Sauvignon (resultado do cruzamento das uvas Cabernet Franc e Sauvignon Blanc) está em toda parte. Tornou-se um padrão mundial presente em praticamente todos os países produtores do planeta. É uma das mais famosas e a mais bem-sucedidas uvas tintas do mundo e ela compõe vinhos tintos encorpados e concentrados, muitas vezes envelhecidos em carvalho. Alguns exemplares podem durar muito tempo, e podem também ser elegantes e complexos, enquanto outros são mais intensos e exuberantes.



Vale de Colchagua - Chile



100% Cabernet Sauvignon



As uvas são classificadas antes do processo de maceração. A pré-fermentação ocorre por 6 a 10 dias, com temperatura constante de 8°C. A fermentação alcoólica se dá em tanques de aço inoxidável durante 15 dias entre 28°C e 30°C.



25% do vinho envelhece em barris de carvalho francês durante 6 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi intenso.



Aroma com notas de frutas vermelhas, ameixa e cereja, onde estão balanceadas com os aromas de baunilha e chocolate.



Na boca é atrativo, poderoso, equilibrado e de boa concentração. Os taninos são persistentes, macios e com um longo final.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Ideal com pratos a base de carnes, massas e queijos fortes.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,70%

Açúcar: 3,24 g/l

Acidez Total: 3,54 g/l

PH: 3,64



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO