

CASA SILVA GRAN TERROIR D.O. LOS LINGUES 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



Seleção manual antes e depois do desengace. Pré-fermentação maceração durante 6 dias a 6°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável por 10 dias a 25°C / 30°C. Maceração pós-fermentativa por 10 - 12 dias. Descubado e fermentação maloláctica.



Envelhece 80% em barris de carvalho francês durante 12 meses. 20% em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi intenso.



No nariz, aromas de frutas elegantes vermelha madura com ligeiras notas de pimenta preta e tabaco.



O paladar é poderoso apesar de sua suavidade, circularidade e taninos firmes, apresenta longo e persistente final.



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



Perfeitos para grelhados carnes vermelhas, assado de tiras. Também acompanha queijos muito maduras como Gruyère, Emmental e Roquefort. Ideal também com carnes como veados e javalis.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,3%

Açúcar: 2,25 g/l

Acidez Total: 3,48 g/l

PH: 3,46



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO