

# FINCA FERRER ACORDEÓN CABERNET SAUVIGNON

Como as notas do acordeon que flutuam sobre a noite de Buenos Aires e seus tangos, com esta linha captamos a essência da Argentina e suas variedades de maior sucesso: Chardonnay, Torrontés, Cabernet Sauvignon e Malbec. A busca nesta linha é poder capturar o perfil aromático de cada varietal. Para isso colhemos as uvas em seu melhor estágio de frescor e durante a elaboração aplicamos técnicas destinadas a preservar essas características. Usamos madeira apenas para potencializar seus aromas primários e estabilizar sua cor nos casos que julgamos necessários.



Gualtallary | Vale de Uco - Argentina



100% Cabernet Sauvignon



Elaborado com uvas colhidas à mão, cuidadosamente controladas para que se obtenha uma colheita exclusiva e seleta. Fermentação em tanques de aço inoxidável para obter os aromas e sabores frutados da casta.



Envelhece 4 meses em barricas de carvalho e depois complementado com 5% de vinho envelhecido 3 meses em barricas de carvalho francês com uso de 3 a 4 anos.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho granada brilhante e intenso.



Aroma de frutas vermelhas e pretas maduras com notas de ervas que adicionam frescor e expressividade.



Sabores frutados são proeminentes, com um corpo convidativo e taninos jovens e redondos. Este é um vinho com personalidade e elegância e com um final persistente em boca.



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



Ideal para acompanhar carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos e carnes, ensopados e queijos semiduros (queijos mais secos e firmes como o Gouda).

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,6%

Açúcar: 2,62 g/l

Acidez Total: 6,07 g/l

PH: 3,6



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**