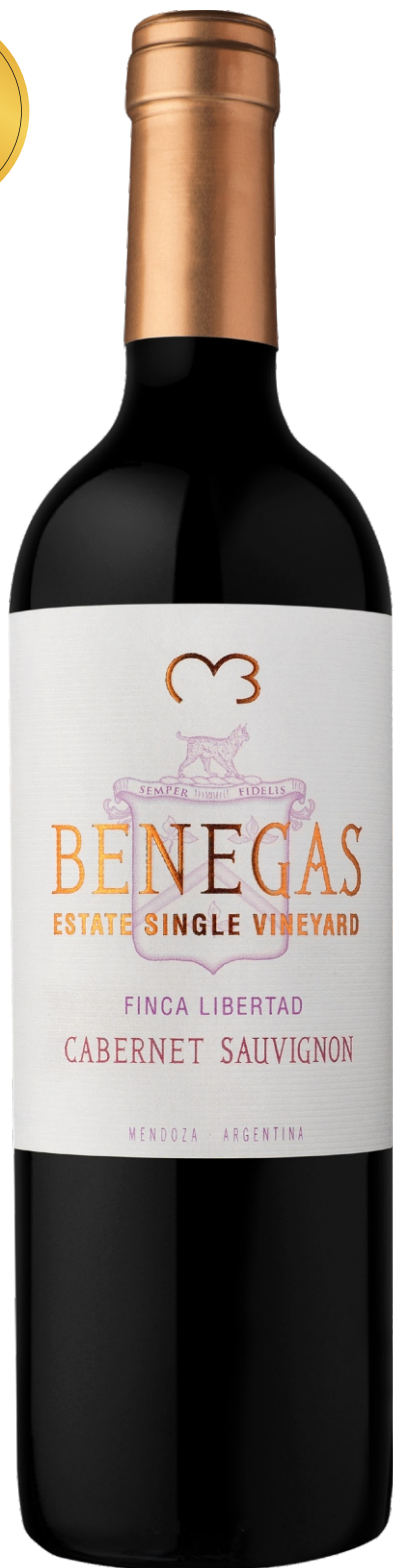


# BENEGAS ESTATE SINGLE VINEYARD FINCA LIBERTAD CABERNET SAUVIGNON

Chamada de rainha das uvas, a Cabernet Sauvignon (resultado do cruzamento das uvas Cabernet Franc e Sauvignon Blanc) está em toda parte. Uva internacional, corruptora, amada e odiada, 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.



Mendoza - Argentina



100% Cabernet Sauvignon



Maceração a frio pré-fermentativa. Fermentação em tanques de cimento de 25°C, com leveduras nativas. Maceração pós-fermentativa por duas semanas. Trásfega e fermentação malolática natural.



Envelhece 12 meses em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi intenso com reflexos azulados.



Aromas de cereja, groselha, ameixa e chocolate; temperado e com sutis notas herbáceas.



Sabor de pinheiro, cedro, grafito, chocolate, e azeitonas pretas; eles vão desenvolver com o tempo aromas profundos e uma estrutura aveludada. Elegante e equilibrado com final longo e persistente.



Temperatura de serviço entre 15°C a 17°C.



Ideal para acompanhar pratos com alto teor de gordura, carnes de caça, cozimentos com molhos intensos e temperados. Harmoniza com queijos maturados estilo Cheddar e com todo tipo de guisados, caldeirão e locro argentino.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 1,8 g/l

Acidez Total: 6,38 g/l

PH: 3,57



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO