

TAGUA TAGUA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Chamada de rainha das uvas, a Cabernet Sauvignon está em toda parte. Uva internacional, 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. Alguns exemplares podem durar muito tempo, e podem também ser elegantes e complexos, enquanto outros são mais intensos e exuberantes.



Valle de Rapel - Chile



100% Cabernet Sauvignon



Fermentação alcoólica entre 27 a 29°C, para obter melhor cor e estrutura. Se completa e complementa com fermentação maloláctica.



Envelhece 12 a 14 meses em barricas francesas grão fino de primeiro a terceiro uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho violáceo com tons azulados.



No nariz ressaltam suaves tons de Eucalipto e se intensificam as sensações de café e baunilha, produto de sua prolongada guarda em madeira de origem francesa.



Na boca é ameixa madura, quase cristalizada e frutas vermelhas como amoras e mirtilo. Os taninos são firmes, com uma baixa acidez e um final mais prolongado.



Temperatura de serviço entre 18°C a 20°C.



Lombo assado e torta salgada de batatas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 1,75 g/l

Acidez Total: 3,45 g/l

PH: 3,57



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO