

FARO RESERVA CABERNET FRANC

Quando aberta, uma garrafa de vinho é capaz de nos levar a sentir novas sensações. Através desse princípio, o objetivo dos vinhos Faro é levar para o consumidor toda intuição, instinto e inspiração que os enólogos têm ao elaborar vinhos com alto nível de qualidade. Junto a isto soma-se a confiança, responsabilidade e respeito nos quais os produtores têm pelo meio ambiente e todo trabalho em equipe desenvolvido na produção destes vinhos.



Vale de Cachapoal - Chile



100% Cabernet Franc



Colheita manual, maceração pré-fermentativa a frio por 5 dias, fermentação alcoólica mediada por levedura comercial por 7-10 dias, fermentação malolática espontânea por 30 dias.



Envelhece em barricas de carvalho de 2º e 3º uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor violeta bordeaux com reflexos vermelho-violeta.



No aroma predominam as frutas vermelhas frescas, lembrando morangos e amoras, com suaves toques lácteos.



Na boca, é longo e persistente, equilibrado, com taninos suaves e elegantes.



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



Carnes vermelhas, queijos suaves, molhos e massas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,7%

Açúcar: 3,7 g/l

Acidez Total: 5,5 g/l

PH: 3,7



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO