

SANTA TIERRA ESTATE 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. 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



A seleção manual das uvas antes de desengace. Maceração pré-fermentação por 6 a 10 dias a 6°C. Fermentação alcoólica em cubas de aço inox durante 16 dias a 28°C a 30°C. Maceração pós-fermentativa durante 2 dias. Descubado e fermentação maloláctica.



Envelhece 20% em barris de carvalho francês de 2º uso durante 4 meses. 80% em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi intenso.



Notas de frutas vermelhas maduras, amoras e ameixa seca.



Intenso, abundante, saboroso e expressivo. Possui taninos elegantes, plenos e redondos. Persistente final.



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



Harmoniza bem com Carnes vermelhas ou brancas, preferencialmente na brasa.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,50%

Açúcar: 3,19 g/l

Acidez Total: 3,08 g/l

PH: 3,56



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO