


CALCU FUTA CABERNET SAUVIGNON

Valle de Colchagua - Chile



 95 Pontos Descorchados | 94 Pontos Robert Parker
93 Pontos James Suckling | 93 Pontos Tim Atkin

As uvas que dão origem a este vinho vêm da herdade de Ramadilla, em Marchigüe, dos melhores vinhedos que a família Hurtado, localizados a 25Km do Oceano Pacífico, na zona oeste do Vale de Colchagua. Os solos são graníticos, com um significativo conteúdo de argila.

 100% Cabernet Sauvignon


Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 2,73 g/l

Acidez Total: 3,38 g/l


PH: 3,56


Vinificação: Colheita e classificação manual. Maceração fria a 9°C por 5 dias. Temperaturas de fermentação entre 22°C e 25°C em tanques de aço inoxidável. Tempo de maceração total (incluindo maceração em frio e fermentação alcoólica) de 20 dias. Fermentação mololática em tanques de aço inoxidável.

 100% do vinho envelhecido entre 10 e 12 meses em barris de carvalho Francês

NOTAS DO ENÓLOGO

 Rubi claro e intenso.

 Groselha, cereja e amora. Aroma limpo e acentuado.

 Seco, acidez média, alto em taninos, muito corpo e sabor característico de amora e madeira tostada. Final longo.

Harmonização: Cordeiro, carne de caça e carnes de cozimento lento em geral.

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

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO

www.VINHOSDOMUNDO.com.br