

## CABERNET SAUVIGNON L.A. CAVE



### Terroir

I.P Altos Montes  
Flores da Cunha – RS

### Tipo

Vinho Fino Tinto Seco

### Composição de Castas

100% Cabernet Sauvignon

### Graduação Alcoólica

13% v/v

### Maturação

12 meses em barricas de carvalho francês  
12 meses em garrafa nas caves da vinícola

## ELABORAÇÃO

- Colheita manual dos cachos;
- Seleção dos cachos, desengace e seleção de grãos;
- Vinificação por gravidade;
- Crio maceração por 72 horas à 10°C;
- Adição de leveduras selecionadas;
- Temperatura de fermentação controlada em 26°C;
- Maceração pelicular;
- Remontagens diárias por gravidade;
- Descuba e prensagem;
- Fermentação malolática;
- Tráfega e filtração do vinho;
- Estabilização tartárica a frio;
- Maturação em barricas de carvalho francês por 12 meses;
- Maturação em garrafa na cave por 12 meses com controle de temperatura e umidade.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



### Visual

Vermelho granada intenso.



### Olfativo

Aromas delicados e harmônicos, muito intensos, que lembram frutas vermelhas, compotas, especiarias, chocolate e café tostado. Características que mostram uma perfeita maturação em carvalho francês.



### Gustativo

Vinho muito estruturado, e ótimo volume de boca. Taninos evoluídos. Possui uma acidez equilibrada e uma elevada persistência gustativa.



### Temperatura de Serviço

16°C a 18°C.



### Harmonização

Molhos a base de trufas, queijos maduros, e carnes vermelhas exóticas.