

CABERNET SAUVIGNON L.A. CLÁSSICO



Terroir

I.P Altos Montes
Flores da Cunha – RS

Tipo

Vinho Fino Tinto Seco

Composição de Castas

100% Cabernet Sauvignon

Graduação Alcoólica

13,2% v/v

Maturação

9 meses em barricas de carvalho francês
6 meses em garrafa nas caves da vinícola

ELABORAÇÃO

- Colheita manual dos cachos;
- Seleção dos cachos, desengace e seleção de grãos;
- Vinificação por gravidade;
- Adição de leveduras selecionadas;
- Temperatura de fermentação controlada em 26°C;
- Maceração pelicular por aproximadamente 15 dias;
- Remontagens diárias por bin;
- Descuba e prensagem;
- Fermentação malolática;
- Trásfega e filtração do vinho;
- Estabilização tartárica a frio;
- Maturação em barricas de carvalho francês por 9 meses;
- Maturação em garrafa na cave por 6 meses com controle de temperatura e umidade.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Visual

Vermelho Rubi intenso.



Olfativo

Aromas complexos que lembram frutas vermelhas, ameixa e licor de cassis.



Gustativo

Vinho estruturado, bem equilibrado e com bom volume de boca.



Temperatura de Serviço

16°C a 18°C.



Harmonização

Carnes vermelhas leves, massas com molhos vermelhos e picantes, queijos de média maturação.