

SOLAR^{do}VALE

CABERNET SAUVIGNON 2018

Este Cabernet Sauvignon expressa características do varietal, com a marcada presença da fruta negra e das especiarias, como a pimenta do reino. É ideal para acompanhar a boa mesa, harmonizando perfeitamente com carnes vermelhas.

Vinificação

Seleção manual dos cachos, fermentação com leveduras selecionadas e maceração a 24°C durante oito dias, passagem de 10% do vinho por barricas de carvalho francês por um período de 03 meses, fermentação malolática, engarrafamento, maturação em cave.

Análise sensorial

Visão: Coloração vermelho-rubi intenso.

Olfato: Aroma de frutas negras maduras, notas de especiarias e temperos.

Paladar: Volumoso, de taninos maduros e elegantes. Boa persistência.



📍 Terroir
Serra Gaúcha

🍇 Variedade
Cabernet Sauvignon

🍷 Teor alcoólico
12,5% v/v

📅 Tempo de guarda indicado
4 a 6 anos

🌡️ Temperatura de serviço para melhor experiência
16°C a 18°C

🍷 Apresentação
750ml

🍴 Harmonização
Carnes vermelhas apimentadas, carnes curadas, embutidos, massas com molhos estruturados, queijos de massa dura.

