

VULCANO

CABERNET SAUVIGNON

Vulcano Cabernet Sauvignon é um blend de safras, com fruta marcante. De paladar agradável e taninos macios, com sua personalidade e versatilidade, propõe a celebração das conquistas cotidianas.

Vinificação

Seleção de uvas, fermentação com leveduras selecionadas, temperatura controlada a 26°C, maceração e fermentação alcoólica em tanques de aço inox, fermentação malolática, blend de vinhos de diferentes safras, filtração, estabilização a frio e engarrafamento. Sem passagem por barricas de carvalho.

Análise sensorial

Visão: Coloração vermelho-rubi, com reflexos violáceos.


Olfato: Aroma de fruta negra fresca e toques de especiarias, como a pimenta preta.

Paladar: Vinho de paladar marcante, com média estrutura e taninos macios.




 Terroir
Serra Gaúcha

 Variedade
Cabernet Sauvignon

 Teor alcoólico
11,6% v/v

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

 Apresentação
750ml

 Harmonização
Carne vermelha, lasanha à bolonhesa, escondidinho de carne seca, fiambres.

