

SOLAR^{do}VALE

CABERNET SAUVIGNON SUAVE 2018

Este Cabernet Sauvignon expressa características do varietal, com a marcada presença da fruta vermelha e das especiarias. Em boca, seus taninos expressivos são suavizados com um dulçor que se encontra em perfeito equilíbrio com sua acidez.

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 vermelhas como morango e cerejas, sutis notas de especiarias como anis estrelado.

Paladar: De taninos delicados e um ótimo equilíbrio entre dulçor e acidez.



📍 Terroir
Serra Gaúcha

🍇 Variedade
Cabernet Sauvignon

🍷 Teor alcoólico
12% v/v

📅 Tempo de guarda indicado
2 anos

🌡 Temperatura de serviço para melhor experiência
14°C a 16°C

🍷 Apresentação
750ml

🍴 Harmonização
Carnes leves, costela suína com molho barbecue, frutas vermelhas e negras em compota, queijos azuis.

