

Ficha Técnica

Cabernet Sauvignon Reserva - Safra 2014 - 750ml

Após 6 meses de passagem por barricas de carvalho francesas, este Cabernet Sauvignon Reserva oferece uma atraente relação custo-benefício. É um vinho de médio corpo, com características de vinho maduro, com taninos aveludados e boa interação entre madeira e fruta. Com teor alcoólico de 13,0% vol, deve ser servido entre 16°C e 18°C.



Terroir
Serra Gaúcha



Olfato
Especiarias, cassis e frutas negras, tabaco e chocolate



Tipo
Vinho Tinto



Harmonização
Massas a base de queijos ou carnes, churrasco, pizzas com queijo e carnes vermelhas.



Teor Alcoólico
13%



Decanter
30 minutos



Visão
Cor vermelho rubi brilhante



Maturação
06 meses barricas de carvalho francês)



Corpo
Médio



Potencial de Guarda
Ideal consumir até 2026



Varietal
Cabernet Sauvignon



Safra
2014



Paladar
Vinho de médio corpo, de taninos aveludados e boa integração entre a madeira e a fruta.



Temperatura de serviço
16° à 18°C