

FARO CABERNET SAUVIGNON

Chamada de rainha das uvas, a Cabernet Sauvignon (resultado do cruzamento das uvas Cabernet Franc e Sauvignon Blanc) está em toda parte. Uva internacional, tornou-se um padrão mundial presente em praticamente todos os países produtores do planeta. É uma das mais famosas e a mais bem-sucedidas uvas tintas do mundo e ela compõe vinhos tintos encorpados e concentrados, muitas vezes envelhecidos em carvalho. Alguns exemplares podem durar muito tempo, e podem também ser elegantes e complexos, enquanto outros são mais intensos e exuberantes.



Vale de Maule - Chile



100% Cabernet Sauvignon



As uvas foram colhidas no final de Abril. O mosto foi fermentado em tanques de aço com leveduras selecionadas, em temperaturas variando entre 26°C e 28°C durante um período de sete dias. Antes de engarrafar, o vinho é estabilizado e filtrado cuidadosamente para manter toda a fruta.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi com reflexos violáceos.



No nariz possui aroma de groselhas e cerejas negras. Elegante com bom equilíbrio.



Na boca, os taninos são macios e maduros.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Carnes vermelhas, pratos com ervas ou queijos maduros.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 2,68 g/l

Acidez Total: 3,36 g/l

PH: 3,53



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO