

# LINHA PREMIUM

## CABERNET SAUVIGNON 2012

**UVA:** 100% CABERNET SAUVIGNON

**SAFRA:** 2012

**PRODUÇÃO** 6.000 KG/HA

### ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL DURANTE A MANHÃ COM SELEÇÃO DE UVAS. PASSAGEM DE 12 HORAS EM CÂMARA FRIA A 8°C. NOVA SELEÇÃO DE UVAS, DESENGACE E LEVE ESMAGAMENTO. ADIÇÃO DE LEVEDURAS SELECIONADAS E FERMENTAÇÃO A 26°C. APÓS, 100% DO VINHO PERMANECEU 13 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO AMERICANO. ENGARRAFAMENTO. PERMANECEU EM CAVES.

**TEOR ALCOÓLICO:** 12,5%

**DURAÇÃO DA FERMENTAÇÃO:** 12 DIAS

**TEMPERATURA DA FERMENTAÇÃO:** 26°C

**FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA:** 100%

**AÇÚCAR RESIDUAL:** 2,2 G/L

**ACIDEZ TOTAL:** 5,52 G/L

**PH:** 3,58

### DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO VERMELHO RUBI. AROMAS DE COCO QUEIMADO, CAFÉ E TERRA ÚMIDA. NA BOCA MOSTRA-SE MACIO COM TANINOS BEM TRABALHADOS, BOA ACIDEZ COM PERSISTÊNCIA MÉDIA-LONGA.

### GASTRONOMIA

CARNES VERMELHAS COM ESPECIARIAS, MASSAS COM MOLHOS ÁCIDOS E QUEIJOS DE MÉDIA INTENSIDADE.

