

CABERNET SAUVIGNON

ficha técnica

Vinho: Tinto
Produtor: Manantiales
País: Chile
Região: Valle de Colchagua
Safrá: 2020
Castas: Cabernet Sauvignon (100%)
Teor alcoólico: 13,5%

2020



Tasting

- VISUAL:** vermelho rubi profundo.
- OLFATIVO:** aromas de frutas vermelhas como amora, ameixa e jabuticaba, além de notas herbáceas e especiarias com toques de canela, baunilha e chocolate amargo.
- GUSTATIVO:** em boca, é seco, com acidez média, taninos marcantes, porém sedosos, corpo médio e álcool equilibrado.
- HARMONIZAÇÃO:** combina com churrasco e carnes na grelha, pão com linguiça, risoto de cogumelos e queijos maduros.
- TEMP. DE SERVIÇO:** 16 - 18°C

Vinificação & amadurecimento

Clima mediterrâneo, seco e com temperaturas calidas. Marcado por baixa humidade atmosférica e uma ampla variação térmica dia-noite. Possui uma elevada radiação solar durante o dia e uma brisa refrescante, proveniente da cordilheira, durante a noite. Vinificado em tanques de aço inox com estagio parcial em barricas de carvalho francês e americano por 10 meses.