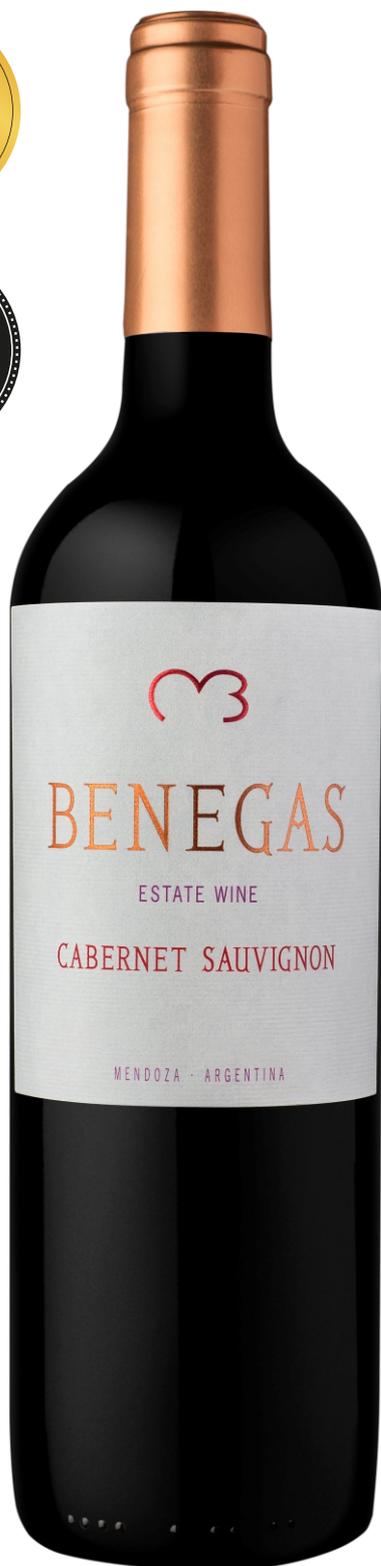


# BENEGAS ESTATE WINE CABERNET SAUVIGNON

Chamada de rainha das uvas, a Cabernet Sauvignon (resultado do cruzamento das uvas Cabernet Franc e Sauvignon Blanc) está em toda parte. Uva internacional, corruptora, amada e odiada, 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.



Mendoza - Argentina



100% Cabernet Sauvignon.



Maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação a 25°C em tanques de cimento. Maceração pós fermentativa durante 2 semanas. Fermentação malolática aromatizante e natural.



Envelhece 8 a 10 meses em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelha escura profunda e intensa com reflexo de azulejo.



Aromas intensos de frutas pretas, como amoras, que lembram azeitonas e pimenta preta e sutis notas herbáceas.



Potente na entrada da boca, com taninos pronunciados. Na boca mostra um bom equilíbrio entre acidez, taninos e álcool. Com um final longo e elegante.



Temperatura de serviço entre 15°C a 17°C.



Ideal para acompanhar com massas recheadas, guisados e queijos duros, também com carnes assadas na churrasqueira.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 2,04 g/l

Acidez Total: 5,90 g/l

PH: 3,68



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**