

VOLCANES TECTONIA CABERNET SAUVIGNON

Os vinhos provêm de vinhas que contêm solos vulcânicos e o nosso objetivo é garantir que todos os nossos produtos reflitam a mineralidade única de cada local. Os vinhedos estão localizados em diferentes vales do país com subsolos mais profundos e ricos em matéria vulcânica que ajudam a videira a suportar altas temperaturas, reter umidade e oferecer boa drenagem. O caráter vulcânico é um atributo que torna os vinhos mais vibrantes e ricos, com maior complexidade aromática e no paladar. A filosofia é produzir vinhos que reflitam esta origem única e cuidadosamente estudada e que apresentem a pureza das castas sem o uso excessivo de carvalho.



Vale de Maipo - Chile



100% Cabernet Sauvignon



Colheita e seleção manual. Após desengace e moagem, as uvas são submetidas a uma maceração pré-fermentativa a frio durante cerca de 7 dias, a temperaturas de 6°C a 8°C. Em seguida, procede-se à fermentação alcoólica, utilizando leveduras selecionadas com temperatura controlada a 28°C. Terminada a fermentação, é realizada uma maceração pós-fermentativa. O vinho permanece no tanque por 25 a 28 dias. Em seguida, cada vinho é transferido para barricas de carvalho francês (25% novas, o restante do segundo e terceiro uso).



Envelhece 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor é vermelho rubi.



Aromas de louro, cedro e mentol, entrelaçados com notas de grafite e fumo, que lhe conferem um final austero e vulcânico.



Em boca é um fresco e saboroso, com uma boa estrutura e um final delicioso.



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



Harmoniza com carnes vermelhas, carne de porco e caça, bem como pratos de massas e queijos.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 2,99 g/l

Acidez Total: 5,52 g/l

PH: 3,41



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO