

FARO RESERVA CABERNET SAUVIGNON

As uvas são provenientes do Vale Central do Chile, este vale contém microclimas e solos distintos que detêm uma tipicidade única aos vinhos. A cordilheira dos Andes, depressão intermediária e o oceano pacífico, são grandes influenciadores deste vale, fornecendo características únicas de frescor, concentração e maturidade nas suas zonas distintas.



Vale Central - Chile



100% Cabernet Sauvignon



A maceração ocorre por pré fermentação de 3 a 5 dias a 6°C. A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inoxidável por 14 dias, com temperatura controlada de 26°C a 28°C. A guarda é feita em tanques de aço inoxidável, com controle de temperatura de 15°C a 17°C. Há uma revisão controlada das análises (So2I, So2T, A.V., pH e AT) a cada 15 dias buscando o melhor vinho.

ANÁLISE SENSORIAL



Possui uma coloração vermelho rubi, com reflexos violáceos.



O aroma é suave de frutas vermelhas como ameixa, cereja madura e especiarias.



Na boca é encorpado com taninos largos e de grande volume; ótima persistência.



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



Harmoniza com todos os tipos de carnes vermelhas grelhadas ou assadas, queijos envelhecidos e massa com molho a bolonhesa.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 3,28 g/l

Acidez Total: 5,53 g/l

PH: 3,42



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO