

**LAUDO TÉCNICO:**

Álcool: 14% Acidez Total: 5,10 g/l de ácido tartárico pH: 3,64 Açúcares totais em glicose: 2,20 g/l

Casas del Bosque

Reserva Cabernet Sauvignon



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Cabernet Sauvignon 100,0%

SAFRA: 2018

TERROIR: Vale de Rapel

PAÍS: Chile 

ÁLCOOL: 14%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Para aqueles que apreciam com todos os seus sentidos, vinhos onde a fruta se apresenta de forma viva e abundante, atraindo toda a atenção. Um verdadeiro reflexo da variedade, que de maneira implícita, evoca as suas origens. Apresenta um estilo fresco, mas sempre elegante. Cód. EAN: 7809531600139 | Cód. DUN: 17809531600136

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA**VISÃO:** Coloração rubi intenso, límpido, profundo e brilhante.**OLFATO:** O intenso aroma deste Cabernet Sauvignon encanta pela elegância e harmonia. Notas de especiarias como canela, cravo-da-índia e noz moscada são envoltas por marcantes nuances de café um delicado toque frutado de cereja negra.**PALADAR:** No paladar expressa seu caráter frutado com muita exuberância. Notas de cassis e ameixa preta revelam toda sua intensidade e abrem caminho para taninos finos e delgados, garantindo um boa estrutura e persistência.**HARMONIZAÇÃO:** Entrecot com batatas, Risoto de frutos do mar e Espaguete ao ragu de pato**PROCESSO DE VINIFICAÇÃO**

- Colheita manual e seletiva;- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Fermentação alcoólica durante 10-15 dias com temperatura máxima de 33°C com remontagens constantes;- Maceração pós-fermentativa durante 5 dias, totalizando 20 dias de maceração pelicular;- Descuba;- Maturação em barricas de carvalho francês por 10 meses;- Envase;- Rotulagem.