

FICHA TÉCNICA



Quíchua

Quíchua Cabernet Sauvignon


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Cabernet Sauvignon 100,0%

SAFRA: 2015

TERROIR: Vale Central

PAÍS: Chile 

ÁLCOOL: 13%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi.

OLFATO: O Aroma remete a frutas vermelhas frescas como framboesa e morango. Notas de especiarias como pimenta preta e nuances herbáceas confirmam a característica varietal.

PALADAR: Em boca apresenta um ataque suave, com boa presença de fruta. Possui taninos equilibrados e macios.

HARMONIZAÇÃO: Quindim, Queijos azuis e Carnes vermelhas grelhadas

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Maceração pré-fermentativa a frio;- Uso de leveduras selecionadas;- Fermentação alcoólica com temperatura de 26°C a 28°C;- Prensagem descontínua delicada;- Estabilização;- Envase e rotulagem;

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,0% Açúcares totais em glicose: 3,78 g/l