


VINHO CORDELIER CABERNET SAUVIGNON





Os vinhos clássicos envelhecidos da **Linha Reserva** são a escolha perfeita, tanto para ocasiões exclusivas e especiais quanto para momentos de relaxamento e contemplação.

O cuidadoso envelhecimento em barris de carvalho confere aos vinhos um sabor singular e distinto. Com boa complexidade e profundo paladar, essa linha se destaca como uma opção sofisticada para os amantes de bebidas refinadas e de alta qualidade.

-  **Categoria:** Vinho Fino Tinto Seco
-  **Vinhedos:** Serra Gaúcha
-  **Gradação Alcoólica:** 12,5% vol.
-  **Safra:** 2022
-  **Envelhecimento:**
6 meses em barrica de carvalho
-  **Estimativa de guarda:**
4 anos
-  **Castas:**
100% Cabernet Sauvignon
-  **Análises:**
Acidez Total: 75meq/L
Açúcar Residual: 1,7g/L
PH: 3,4

-  **Elaboração:**
 - | Colheita manual e seleção das uvas no vinhedo;
 - | Desengace e leve amassamento das bagas;
 - | Fermentação alcoólica de forma tradicional por um período de 8 dias com temperatura controlada e remontagens automáticas diárias;
 - | Fermentação malolática realizada por completo;
 - | Repouso em barricas de carvalho por sete meses;
 - | Estabilização, leve filtração e engarrafamento

-  **Características Sensoriais:** Coloração vermelho rubi intenso, aromas frutados, com notas de frutas vermelhas maduras e geleias além de leves toques de especiarias. Na boca, apresenta ótima estrutura, encorpado, maduro e com acidez equilibrada que lhe permite um final de boca persistente e marcante.

-  **Harmonização:** Com alimentos condimentadas, como comida mexicana, cogumelos, queijos firmes como cheddar ou pecorino toscano, carnes vermelhas ou curadas.

-  **Temperatura de serviço:**
16°C a 20°C

Cedenir Fornunatti, enólogo