VINHO CORDELIER VARIETALE CABERNET SAUVIGNON

Os vinhos finos da **Linha Varietale** destacam-se pela singularidade de cada casta de uva, resultando em sabores distintos preservados com cuidado.

São perfeitos para apreciadores que desejam experimentar características únicas, sendo uma escolha versátil para todas as ocasiões e uma excelente combinação gastronômica.

Categoria:
Vinho Fino Tinto Seco

Vinhedos: Serra Gaúcha

Gradação Alcoólica: 12% vol.

Safra: Não Safrado

Envelhecimento:
Sem envelhecimento

Estimativa de guarda:
2 anos

Castas:
100% Cabernet Sauvignon

Análises:
Acidez Total: 78meq/L
Açúcar Residual: 1,8g/L
PH: 3,4

Elaboração:
| Colheita manual e seleção das uvas no vinhedo;
| Desengace, e amassamento das bagas;
| Fermentação alcoólica por um período determinado com temperatura controlada;
| Ao término da fermentação, trasfegado, estabilizado e filtrado;
| O produto filtrado é armazenado em tanques de aço inoxidável até o engarrafamento.

Caracteristicas Sensoriais: Apresenta uma coloração vibrante e intensa, acompanhada por aromas frescos de frutas vermelhas e um sutil toque de especiarias. Com um corpo de médio porte, trata-se de um vinho harmoniosamente equilibrado e de textura suave.

Harmonização: É um vinho marcante que pode ser apreciado por si só ou com alimentos de sabor acentuado como, carnes curadas, vermelhas, queijos firmes e fortes.

Temperatura de serviço:
13°C a 16°C

Cedenir Fornunatti, enólogo