



VINHO QUINTA DO MORGADO RESERVADO CABERNET SAUVIGNON

Os vinhos **Reservados Quinta do Morgado**, são uma seleção de vinhos finos, frutados e jovens, especialmente desenvolvidos para serem apreciados de imediato. Cada vinho é produzido a partir de uma única casta de uvas, destacando assim a sua essência.

Com opções para todos os paladares, os vinhos reservados Quinta do Morgado são perfeitos para refeições diárias ou momentos especiais, nossos produtos proporcionam uma experiência autêntica e envolvente. Descubra a magia em cada taça e permita-se apreciar o prazer de cada variedade.



Categoria: Vinho Fino Tinto



Vinhedos: Serra Gaúcha



Classificação:
Seco



Volume:
750ml



Gradação Alcoólica: 11% vol.



Castas: Cabernet Sauvignon



Características Sensoriais: O vinho exibe uma coloração rubi intensa. No aroma, destacam-se notas de morango, framboesa e frutas cristalizadas. Na boca, seus taninos são macios e aveludados, conferindo uma textura suave e agradável.



Harmonização: Esse vinho é perfeito para harmonizar com queijos delicados, carnes, cogumelos, como champignon e shitake, e pratos apimentados ou ricos em ervas aromáticas, proporcionando uma combinação prazerosa e saborosa.



Temperatura de serviço:
13°C a 16°C

Cedenir Fornunatti, enólogo