



VINHO GARIBALDI RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Origem

Serra Gaúcha

Safra: 2020

Variedade

Cabernet Sauvignon

Tipo

Vinho Tinto Fino Seco

Volume

750 mL

Elaboração

Colheita manual, com seleção de cachos no vinhedo. Vinificação tradicional em tinto, com aumento da relação sólido líquido. Maceração com as cascas por 8-10 dias durante a fermentação alcoólica, seguido de prensagem para separação das cascas. Fermentação malolática realizada em tanques de aço inox onde o vinho matura por 10 meses em contato com carvalho alternativo (cubos).

Visual

Coloração vermelho rubi, com aspecto límpido, boa viscosidade e formação de lágrimas.

Olfato

Aromas de frutas vermelhas, com notas de mirtilo, framboesa e um toque de especiarias.

Paladar

Apresenta bom corpo, com equilíbrio de acidez e taninos aveludados.

Dados Analíticos

Álcool – 12,5 % v/v

Acidez total – 5,25 g/L

Açúcar – 2,5 g/L

Temperatura de Serviço

Melhor apreciado a 17°C.

Harmonização

Combina com carne vermelha, carne de caça, queijos duros, embutidos, massas e risotos com molhos estruturados.

