



GRANJA UNIÃO CABERNET FRANC SUAVE



Origem

Serra Gaúcha/RS – Brasil

Variedade

Cabernet Franc

Tipos

Vinho Fino Tinto Suave

Elaboração

Vinificação em tinto por termomaceração, onde a extração da cor ocorre instantaneamente devido ao aquecimento das uvas e posterior exposição ao vácuo. A fermentação malolática é realizada em tanques de inox onde o vinho matura por 3 meses em contato com carvalho alternativo (lascas).

Visual

Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos e aspecto límpido.

Olfato

Aromas de frutas vermelhas com um toque de especiarias.

Paladar

Leve e suave, com taninos macios e acidez equilibrada.

Dados Analíticos

Álcool – 11% v/v

Acidez total – 5,0 g/L

Açúcar – 60 g/L

Temperatura de Serviço

Melhor apreciado a 14°C.

Harmonização

Combina com carnes vermelhas, risotos e massas com molhos estruturados, queijos, embutidos e sobremesas.

