

# PREMIUM

## FALERNIA CABERNET SAUVIGNON RESERVA 375 ML

Tinto



### PAÍS

CL

### REGIÃO

Vale do Elqui

### PRODUTOR

Viña Falernia

### TEOR ALCOÓLICO

13,8%

### AÇÚCAR

2,93 g/l

### ACIDEZ

5,23 g/l

### PH

3,74

### DEGUSTAÇÃO

Aroma de frutas vermelhas e especiarias. No paladar, tem bom corpo e complexidade, com notas de chocolate, menta e baunilha.

### TERROIR

Vale do Elqui

**SAFRA** 2018

### UVAS

100% Cabernet Sauvignon

### ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas, desengaçadas e prensadas. A fermentação foi feita em tanques de aço inox, com temperatura controlada entre 26° e 28°C. O "chapéu" de cascas e resíduos sólidos foi rompido de 4 a 6 vezes por dia, durante uma semana. Após a fermentação malolática, o vinho estagiou 4 meses em barricas de carvalho francês e americano e parcialmente em tanques de aço inox.

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

**O** Madeira

moderada.

### QUANDO BEBER

Já está pronto para ser degustado.