

PREMIUM

QUEREU LIMITED EDITION CABERNET SAUVIGNON (COLCHAGUA)

Tinto



PAÍS
CL

REGIÃO
Vale Central

PRODUTOR
Quereu – Fox Wines

TEOR ALCOÓLICO
13,5%

AÇÚCAR
2,84 g/l

ACIDEZ
5,25 g/l

PH
3,47

DEGUSTAÇÃO

Aromas de frutas vermelhas e escuras, bem integradas com as notas de especiaria e de baunilha provenientes da madeira. Um vinho frutado, com taninos maduros e aveludados.

TERROIR

Uvas provenientes do vale de Colchagua.

SAFRA 2016

UVAS

100% Cabernet Sauvignon

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

🔪 Guardar ou Beber.

○ Madeira moderada.

ELABORAÇÃO

Uvas colhidas manualmente em caixas de 10 kg. Após a seleção das uvas, foi feita maceração de seis dias, a 8°C, seguida de 10 dias de fermentação com leveduras selecionadas e temperatura de até 30°C. Foram feitas remontagens 10 vezes ao dia, por um curto período. Terminada a fermentação, o vinho foi macerado por nove dias e, em seguida, retirados das cubas e decantados antes de passar para as barricas. 60% do vinho passou de 10 a 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem carnes vermelhas, aves de sabor intenso e queijos semi-maduros.