

PREMIUM

CASA RIVAS CABERNET SAUVIGNON 375ML

Tinto



SAFRA 2018

UVAS

100% Cabernet Sauvignon

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

O Madeira moderada.

PAÍS

CL

REGIÃO

Vale Central

PRODUTOR

Viña Casa Rivas

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

AÇÚCAR

1,96 g/l

ACIDEZ

6,26 g/l

PH

3,02

DEGUSTAÇÃO

Fresco e com bom caráter varietal, tem aromas de frutas vermelhas, como morangos e cerejas, acompanhados de notas de pimenta, chá preto e um leve toque de baunilha. Na boca, apresenta corpo médio, com taninos suaves e um final agradável. Um vinho fácil de beber.

TERROIR

Vinhedos do Vale Central, com uvas da Ilha de Maipo e María Pinto, no Maipo; vinhedos em Santa Cruz de Colchagua e Molina em Curicó; além de Pencahue, no Vale do Maule. Cada componente aporta a essência de cada vale, o que faz com que este vinho seja um típico e clássico Cabernet Sauvignon chileno. Rendimento dos vinhedos: 14-16 ton/ha.

ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas à noite e processadas na primeira hora, para começar a fermentação a uma variação de temperatura relativamente lenta em tanques de aço inoxidável, onde foram trabalhadas a extração por meio de remontagens diárias, que vão sendo diminuídas à medida que a fermentação avança. Uma vez terminada a fermentação, algumas bases são colocadas em contato com carvalho e outras são mantidas como componente de fruta, que vão dar equilíbrio ao corte final.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, pato e cordeiro em diferentes preparações, além de queijos maduros. Sirva entre 15 - 17 °C.