

# PREMIUM

## CASA RIVAS CABERNET SAUVIGNON RESERVA

Tinto



### PAÍS

CL

### REGIÃO

Vale Central

### PRODUTOR

Viña Casa Rivas

### TEOR ALCOÓLICO

13,7%

### AÇÚCAR

1,44 g/l

### ACIDEZ

5,54 g/l

### PH

3,56

### DEGUSTAÇÃO

Cor rubi intenso. Aromas de frutas vermelhas e negras, muito bem entrelaçados com notas de café, chocolate, caramelo e especiarias. Na boca, é elegante e bem estruturado, com final longo e prazeroso.

### TERROIR

Com um clima mediterrâneo, María Pinto situa-se na cordilheira costeira, onde a influência do Oceano Pacífico traz brisas frescas que moderam as temperaturas altas nas tardes de verão. Os solos são ricos em quartzo, com fertilidade muito baixa e escassa matéria orgânica. São argilo-arenosos, com boa drenagem e favorecem o desenvolvimento das raízes. Rendimento dos vinhedos: 8-10 ton/ha.

**SAFRA** 2015


### UVAS

90% Cabernet Sauvignon,  
5% Merlot e 5% Carignan

### CARACTERÍSTICAS

**E** Encorpado.

 Guardar ou Beber.

 Boa presença de  
madeira.

### ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente, em seu melhor ponto de maturação. Maceração pré-fermentação durante 4 dias. A fermentação ocorreu a temperaturas entre 26-30 °C. O vinho permaneceu durante 14 meses em barricas de carvalho francês e americano de primeiro e de segundo usos.

### HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas assadas ou com molhos, cordeiro, carnes de caça, presunto cru, pato e coelho. Sirva entre 16 – 18 °C.

### QUANDO BEBER

O Cabernet Sauvignon Reserva Casa Rivas, que acompanhamos desde 1997, tem se caracterizado por boa evolução, atingindo seu melhor patamar com cerca de 5 anos. Entretanto, pode ser consumido após 3 anos, já macio e integrado.