

PREMIUM

CASA RIVAS CABERNET SAUVIGNON

Tinto



SAFRA 2019

UVAS

95% Cabernet Sauvignon
e 5% Syrah

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

O Madeira

moderada.

PAÍS

CL

REGIÃO

Vale Central

PRODUTOR

Viña Casa Rivas

TEOR ALCOÓLICO

13,7%

AÇÚCAR

2,5 g/l

ACIDEZ

5,09 g/l

PH

3,66

DEGUSTAÇÃO

Fresco e com bom caráter varietal, tem aromas de frutas vermelhas, como morangos e cerejas, acompanhados de notas de caramelo e defumado, provenientes do carvalho. Na boca, apresenta corpo médio, com taninos suaves, acidez equilibrada e um final agradável.

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

A fermentação alcoólica foi feita em tanques de inox durante 8-10 dias, com temperatura controlada abaixo de 27 °C. A extração de cor e aromas foi feita por meio de diferentes tipos de remontagens. Uma vez terminada a fermentação alcoólica, o vinho passa por fermentação malolática. Uma parte do vinho permanece em contato com carvalho durante 3 meses e outras são mantidas como componente de fruta, que vão dar equilíbrio ao corte final.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, risoto de cogumelos e massas. Sirva entre 12 °C e 15 °C.