

# PREMIUM WINES

## Casa Rivas Cabernet Sauvignon 2022



Tinto



### UVAS

95% Cabernet Sauvignon e 5% Syrah

### CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Madeira moderada

### PAÍS

Chile

### REGIÃO

Vale Central

### PRODUTOR

Viña Casa Rivas

### TEOR ALCOÓLICO

13%

### AÇÚCAR

2,86 g/l

### ACIDEZ

5,1 g/l

### PH

3,62

### 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.