

PREMIUM WINES

Casa Rivas Cabernet Sauvignon Reserva 2018

Tinto



PAÍS

Chile

REGIÃO

Vale Central

PRODUTOR

Viña Casa Rivas

TEOR ALCOÓLICO

13,4%

AÇÚCAR

6,0 g/l

ACIDEZ

5,22 g/l

PH

3,62

DEGUSTAÇÃO

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 argilo-arenosos são ricos em quartzo, com fertilidade muito baixa e escassa matéria orgânica. A boa drenagem favorece o desenvolvimento das raízes. Rendimento dos vinhedos: 8-10 ton/ha.

ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas em seu melhor ponto de maturação, desengaçadas e colocadas em tanques de inox, com leveduras selecionadas, para a fermentação alcoólica, que ocorreu com temperaturas entre 24 °C e 28 °C. Foram feitas remontagens diárias para extração de cor e taninos, com maior intensidade à medida em que a fermentação avançava. 100% do vinho foi maturado em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas assadas ou com molhos, cordeiro, carnes de caça, presunto cru e queijos maturados. Sirva entre 15 e 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.

UVAS

85% Cabernet Sauvignon, 13% Syrah e 2% Carménère

CARACTERÍSTICAS

- E** Encorpado
-  Guardar ou Beber
-  Boa presença de madeira