

VINHO TINTO CUESTA DI GRAVA CABERNET SAUVIGNON

País de Origem	Uruguai
Região	Santos Lugares - Canelones.
Produtor	Antigua Bodega Uruguay
Safra	2022
Castas	Cabernet Sauvignon
Temp. Serviço	16° a 18°C
Guarda	4 a 6 anos
Harmonização	Carnes vermelhas Queijos curados Charcutaria final
Análises	Álcool: 12,12% PH: 3,80 Acidez: 3,87g/l Açúcares totais: 7,40g/l
Barrica	Estagiou em carvalho americano por um período de 4 meses.
Vinificação	A colheita manual, sempre feita pelas primeiras horas da manhã com uma seleção cuidadosa de cachos. Após passagem pela mesa seletora as melhores uvas vão para o processo de vinificação que é feito por parcelas. A maceração dura entre 10-15 dias. É feito fermentação malolática e posterior estágio em barricas de carvalho.
Notas de Prova	A Antigua Bodega Stagnari está localizada em uma zona com terroir único em Santos Lugares. As vinhas estão sob rochas compostas por granitos rosas em decomposição, datados de 500 a 600 milhões de anos. Este tipo de granito só existe na região de Santos Lugares A vinícola é cercada por pedras e seu solo é rústico e pedregoso com boa drenagem, que proporciona aos vinhos intensidade, concentração e aromas. Este Cabernet Sauvignon apresenta cor rubi brilhante com aroma intenso a frutos vermelhos, chocolate e especiarias. Na boca apresenta sabores de fruta persistentes, taninos macios e sedosos. Vinho equilibrado e harmonioso com um final frutado e elegante.



Cód. 11339