

VINHO TINTO NATURA VARIETAL CABERNET SAUVIGNON

País de Origem	Chile	
Região	Valle Central	
Produtor	Viña Indomita	
Safra	2021	
Castas	Cabernet Sauvignon	
Temp. Serviço	17°C	
Guarda	4 anos	
Barrica	Sem estágio em barricas de carvalho	
Harmonização	Carnes vermelhas Queijos semi curados	
Análises	Álcool: 13% Acidez: 3.51 g/l	PH: 3.46 Açúcares totais: 3.7 g/l
Vinificação	Este cabernet sauvignon provém do Valle Central, região de clima mediterrâneo com alta variação de temperatura entre dia e noite. A colheita é sempre feita nas primeiras horas do dia e encalhada rapidamente para a adega. Após passagem na mesa seletora, as uvas passam pelo processo de maceração a frio durante 2 dias em cuba de inox. Fermentação alcoólica durante 7 dias entre 25-27 C. É feita a fermentação maloláctica de forma nativa e depois o vinho estagia em tanques de aço inoxidável antes do engarrafamento.	

Notas de Prova

A Indomita é uma das poucas vinícolas chilenas com certificado de sustentabilidade. Todo o processo da vinícola é feito com a menor intervenção possível e com máximo respeito a natureza. A linha Natura surge com a proposta de exaltar a pureza do terroir chileno, sempre produzindo vinhos de alta qualidade. Este Cabernet Sauvignon é frutado e exhibe algumas das melhores características desta afamada casta.

De coloração rubi intensa e aromas deliciosos de frutas vermelhas maduras, seu paladar é bem integrado e de textura aveludada. Seus taninos amigáveis e corpo médio o fazem um vinho fácil de beber.



Cód. 21607