

VINHO TINTO QUINTUS CABERNET SAUVIGNON

País de Origem	Chile	
Região	Valle del Maipo	
Produtor	Viña Indómita	
Safra	2018	
Castas	Cabernet Sauvignon	
Temp. Serviço	17°C	
Guarda	8 anos	
Harmonização	Carnes vermelhas Carnes curadas Cordeiro Magret de Pato	
Análises	Álcool: 13,5% Acidez: 4,7g/l	PH: 3,61 Açúcares Totais: 3,53 g/l
Barrica	12 meses em barris de carvalho francês.	
Vinificação	A fermentação é feita com a menor intervenção humana possível. Toda adega da Indómita funciona por gravidade, não havendo bombeamento mecânico do mosto. Ao final da fermentação o vinho fica em contato com as cascas por mais 7 dias.	
Notas de Prova	O Quintus Cabernet Sauvignon é fruto de um estudo de longo prazo da Indómita no terroir do valle del maipo. Todo processo das vinhas é orgânico. O vinho apresenta coloração rubi de alta intensidade. Nos aromas apresenta notas frescas e típicas do cabernet sauvignon dessa região como frutos negros, notas apimentadas (curry, pimenta preta) e um toque de pimentão vermelho, além de notas do estágio em barricas de carvalho francês como couro e tostado. Na boca é muito macio com taninos que amplificam a prova do vinho e encorpado. Final de prova é longo e agradável.	

Prêmios James Suckling - 91 pontos

