



# FICHA TÉCNICA



## CABERNET SAUVIGNON

**Tipo:** Vinho Fino Tinto Seco

**Álcool:** 13%

**Maturação em barricas de carvalho:** 07meses de maturação



### UVA

Cabernet Sauvignon 100%

### Produção

Limitada



### Temperatura

16 - 18°C

### Análise Organoléptica



#### Visual:

Vermelho rubi com reflexos violáceos, de aspecto límpido e brilhante.



#### Olfativo:

Mostra-se intenso no olfato, com predominância de frutas vermelhas como framboesa e cereja, acompanhadas por delicadas nuances de especiarias.



#### Paladar:

É igualmente frutado no paladar. A suavidade dos taninos torna o vinho macio e proporciona um bom equilíbrio com a acidez e o moderado teor alcoólico.



#### Harmonize com

Carnes vermelhas grelhadas, massas, risotos e queijos suaves.



#### Análise Organoléptica

Álcool: 13%

#### Apresentação

Garrafas de 750ml (cx. com 6 e 10 unidades)



domcamilo.com.br



54 9 9966.0096