



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