

DESDE 1987

LA CHARBONNADE
IMPORTADORA



Primogênito Cabernet Sauvignon

Tipo: Vinho tinto seco

Variedade: 100% Cabernet Sauvignon

Origem: San Patricio Del Chañar, Neuquén - Patagonia - Argentina.

Colheita: Colheita manual.

Vinificação: A fermentação alcoólica ocorre em tanques de concreto a uma temperatura controlada de 18°C. Armazenado por 12 meses em barricas de carvalho francês.

Aroma: expressivas notas de frutas como morango e groselha, notas picantes de pimenta preta e alguns pimentões vermelhos.

Cor: vermelho rubi intenso com tons mais claros que se transformam em um vinho brilhante.

Paladar: Tanino redondo e persistente. É um vinho elegante, encorpado e com uma excelente estrutura.

Álcool: 14% vol.

Açúcar Residual: 2,3 g/L.

Acidez Total: 5 g/L.

Temperatura de Serviço: 18° C

Potencial de guarda: 8 à 10 anos.