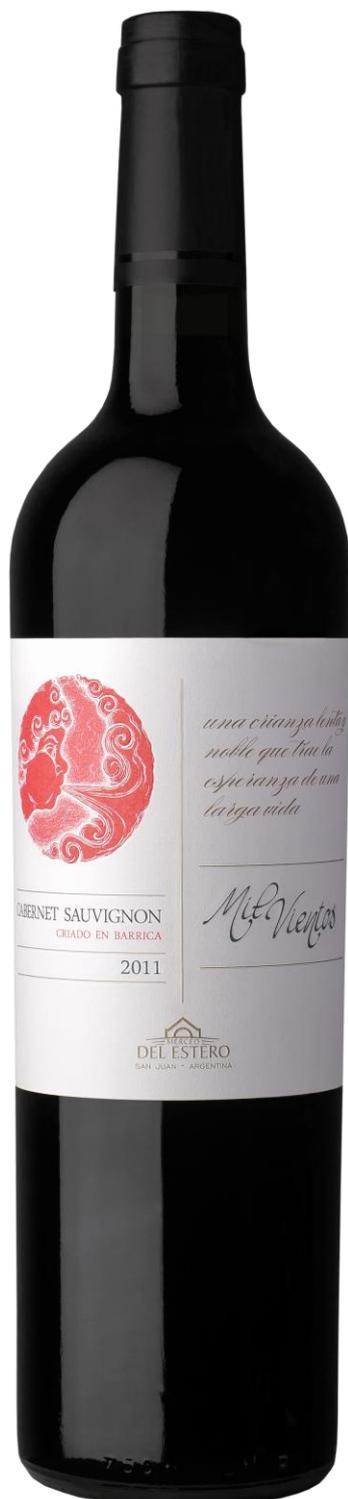


DESDE 1987

LA CHARBONNADE

IMPORTADORA



Mil Vientos Cabernet
Sauvignon Criado em Barrica

Tipo: Vinho tinto seco
Variedade: 100% Cabernet Sauvignon
Origem: San Juan - Argentina
Vinhedos: O vinhedo situasse à 700 msnm.
Colheita: Colheita manual.
Vinificação: É realizada uma pré-fermentação fria a 10°C durante 72 horas para extração de aromas. A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inoxidável à temperatura de 24 a 26°C. Após o período de fermentação alcoólica o vinho é posto em barricas de carvalho francês 60% e americano 40% onde envelhece por 12 meses. E por último o vinho é engarrafado e descansa por mais 8 meses antes de sair para o mercado.
Aroma: Aroma delicado e complexo com destaque para as notas frutais como cassis e frutas vermelhas, mas encontramos também um leve toque de mentol, especiarias e pimenta vermelha acompanhados elegantemente por café e chocolate proveniente do carvalho.
Cor: Vermelho intenso.
Paladar: Possui concentração e frescor com presença de taninos doces que trazem um final persistente e prazeroso.
Álcool: 14% vol.
Açúcar Residual: 3,98 g/L.
Acidez Total: 5,86 g/L.
Temperatura de Serviço: 16° C
Tempo de guarda: 9 anos.