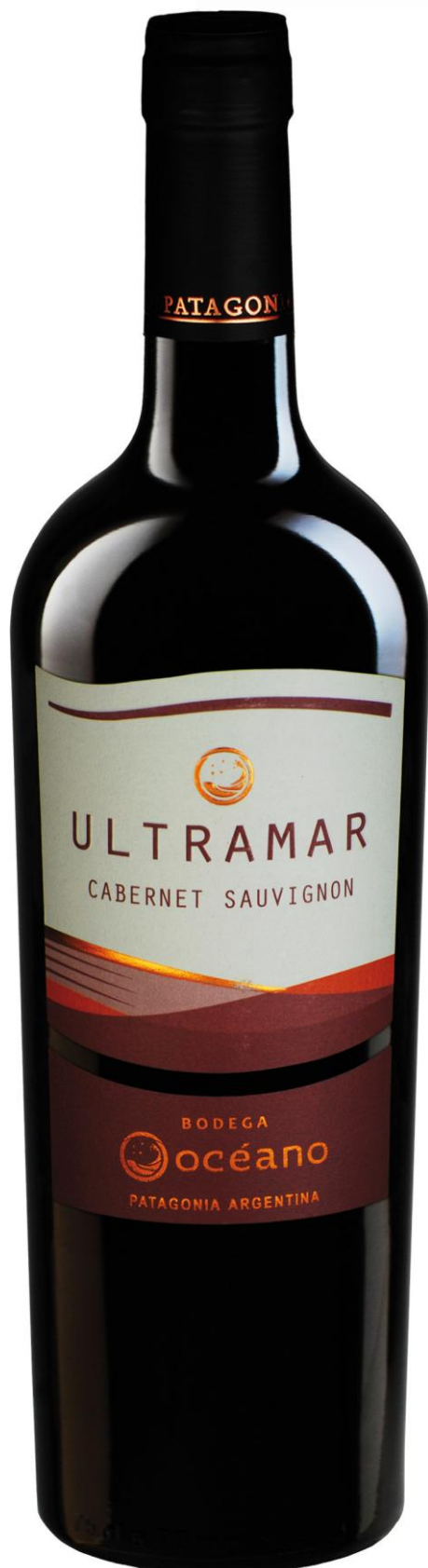


DESDE 1987

LA CHARBONNADE

IMPORTADORA



Ultramar Cabernet Sauvignon

Tipo: Vinho tinto seco

Variedade: Cabernet Sauvignon
100%

Origem: Valle de Viedma -
Rio Negro - Patagônia -
Argentina.

Vinhedos: Solo arenoso e
manejo de vinhedo orgânico.

Colheita: Colheita manual.

Vinificação: Desengaçadas a
mão, maceração fria 4 dias em
tanques de aço inoxidável e
fermentação 15 dias em
tanques de aço inoxidável com
leveduras indígenas.
Envelhecido 50% em barricas
de carvalho francês e 50% em
barricas de aço inoxidável
americano por 9 meses.
Engarrafado sem filtrar.

Aroma: Frutado, ressaltando
notas de groselha, também
presente pimentão vermelho
natural da casta e tostado
proveniente da madeira.

Cor: Vermelho rubi
intensidade.

Paladar: Encorpado e untuoso,
taninos de personalidade e
excelente estrutura.

Álcool: 15% vol.

Açúcar Residual: 2,9 g/L.

Acidez Total: 5,04 g/L.

Temperatura de Serviço: 16° C

Tempo de guarda: 4 a 5 anos.