



Perez Cruz Limited Edition Cabernet Sauvignon

As uvas são vindimadas na terceira semana de abril, onde se pretende a correta maturação dos taninos e sabores. Pequenos lotes de uvas são separados para obter características únicas de cada parcela. As uvas são seleccionadas e mantidas limpas nas mesas especiais da Mesanina, sendo posteriormente apresentadas em inox pelo método gravitacional, onde o filho é moído e seguida a maceração a frio durante 4 dias a 10°C. Para o gerenciamento da extração, o bombeamento cuidadoso é usado para obter taninos macios durante a fermentação alcoólica. Finalmente, o período total de maceração é de 30 dias. A fermentação malolática ocorre em barricas de carvalho francês.

Consulte a disponibilidade

DESCRIÇÃO



PAÍS DE ORIGEM

Chile



REGIÃO

Vale Maipo



VOLUME

750ml



TIPO

Tinto



UVA

96% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc



TEOR ALCOÓLICO

13,5%

NOTAS DE PROVAS

Notas de Provas



VISUAL

Tem coloração vermelho rubi.



OLFATIVO

Aromas de frutas intensos.



DEGUSTATIVO

Bom volume, potência e equilíbrio na boca.