



VINHO PEREZ CRUZ LIMITED EDITION CABERNET FRANC TINTO 750ML

O Fundo Liguai, residência de Viña Pérez Cruz, está localizado no Vale do Maipo Alto, a poucos metros da Cordilheira dos Andes, a apenas 45 km a sudeste de Santiago. O nosso Cabernet Franc é vindimado na segunda semana de abril, com um período total de maceração de 27 dias, terminando 14 meses em barricas 100% francesas, obtendo-se assim um vinho aromático e elegante, destacando-se as suas finas notas específicas.

DESCRIÇÃO



PAÍS DE ORIGEM

Chile



REGIÃO

Vale Maipo



VOLUME

750ml



TIPO

Tinto



UVA

95% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot



TEOR ALCOÓLICO

14,5%



ENVELHECIMENTO

14 meses em barricas de carvalho frances do terceiro e quarto uso.

NOTAS DE PROVAS



VISUAL

Roxo, borda rubi, Intensidade média.



OLFATIVO

Uma ampla variedade de frutas vermelhas frescas com notas sutis de ervas, notas florais sutis e frutas pretas como groselha e ameixa.



DEGUSTATIVO

Estrutura elegante e equilibrada com taninos macios e aveludados. Longo Final.

HARMONIZAÇÃO

Carne magra e carnes selvagens alcançam um resultado perfeito. Harmoniza Também ensopados de legumes, molhos, Herbal aumenta sua intensidade. Alguns queijos, alimentos defumados ou, em geral, alimentos temperados de forma média.