



VINHO PEREZ CRUZ PIRCAS CABERNET SAUVIGNON TINTO 750ML

Anos de exploração e aprendizado nos permitiram criar este Cabernet Sauvignon, feito com uma seleção dos melhores blocos de nosso Fundo Liguai. Estes blocos têm oferecido de forma consistente, ano após ano, vinhos que expressam todo o carácter e identidade do nosso terroir, caracterizado pela convergência de materiais, pedras e brita de origem coluvial e aluvial num mesmo local. O primeiro tipo de solo confere ao nosso Cabernet Sauvignon seu carácter frutado e intensidade, e o segundo traz notas de especiarias, frescor e elegância.

DESCRIÇÃO



PAÍS DE ORIGEM

Chile



REGIÃO

Valle Del Maipo



VOLUME

750ml



TIPO

Tinto



UVA

92% Cabernet
Sauvignon
8% Cabernet Franc



TEOR ALCOÓLICO

14,5%



ENVELHECIMENTO

16-18 meses em barris de carvalho francês.

NOTAS DE PROVAS



VISUAL

Vermelho rubi intenso e profundo.



OLFATIVO

Aromas de frutas
vermelhas maduras,
pimenta preta e toque
clássico de notas de ervas.



DEGUSTATIVO

Encorpado e fresco no
palato com redondo e
taninos firmes.

HARMONIZAÇÃO

Recomenda-se acompanhar carnes e acompanhamentos. Algumas opções específicas a considerar são, Carne, cordeiro assado, bochechas de porco ou vitela, ragout de carne bovina e até costelas. Quanto aos enfeites, por causa do corpo dele e taninos, combinam bem com opções robustas como o purê de batatas, risoto de cogumelos, gratinado de espinafre ou até polenta com queijo. Também com queijos maduros e fortes, como queijo azul, brie, gouda envelhecido ou manchego curado.