



## VINHO PEREZ CRUZ GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON TINTO 375ML

Este vinho é um Cabernet Sauvignon típico do Vale do Maipo, que reflete muito bem a tipicidade do Maipo Alto, com notas de frutas vermelhas maduras, pimenta preta, baunilha, frutas secas e uma nota clássica de aromas de ervas finas como estragão e folha de louro. Na boca é gordo, concentrado e com taninos redondos, é um vinho que transmite muito bem o nosso Terroir ao mesmo tempo que reflete a paisagem onde se encontram as nossas vinhas. Estas características tornam-no numa excelente alternativa para os amantes do bom vinho que procuram um vinho acessível para partilhar.

### DESCRIÇÃO



#### PAÍS DE ORIGEM

Chile



#### REGIÃO

Valle del Maipo



#### VOLUME

375ml



#### TIPO

Tinto



#### UVA

Cabernet Sauvignon



#### TEOR ALCOÓLICO

13,6%



#### ENVELHECIMENTO

12 meses, 60% barricas Americanas – 40% barricas francesa.

### NOTAS DE PROVAS



#### VISUAL

Vermelho rubi intenso e brilhante.



#### OLFATIVO

Aromas intensos de frutas maduras, notas de especiarias, pimenta, baunilha e um toque herbáceo/mentolado.



#### GUSTATIVO

Vinho encorpado, com taninos firmes, mas maduros e sedosos. Apresenta boa acidez, frescor e um final de boca longo e aveludado.

### HARMONIZAÇÃO

- Carnes grelhadas e churrasco, picanha assada, costela bovina, cordeiro, presunto cru, massas com molho vermelho, risoto de funghi, polenta com ragu de costela, queijos curados e meia cura, pizza de calabresa ou pepperoni