



## VINHO PEREZ CRUZ LIMITED EDITION CABERNET SAUVIGNON 1500ML

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.

### DESCRIÇÃO



#### PAÍS DE ORIGEM

Chile



#### REGIÃO

Vale Maipo



#### VOLUME

1500ml



#### TIPO

Tinto



#### UVA

96% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc



#### TEOR ALCOÓLICO

14%

### NOTAS DE PROVAS

#### Notas de Provas



#### VISUAL

Tem coloração vermelho rubi.



#### OLFATIVO

Aromas de frutas intensos.



#### GUSTATIVO

Bom volume, potência e equilíbrio na boca.

### HARMONIZAÇÃO

#### Harmonização

- Carnes vermelhas grelhadas e churrasco premium, picanha com crosta de ervas, cordeiro assado ao molho de ervas, costela bovina, filé mignon ao molho de pimenta, risoto de cogumelos, massas com molho bolonhesa, escondidinho de carne seca, queijos curados e intensos, como parmesão maturado e roquefort