

VINHO CORDELIER CABERNET FRANC



Os vinhos clássicos envelhecidos da **Linha Reserva** são a escolha perfeita, tanto para ocasiões exclusivas e especiais quanto para momentos de relaxamento e contemplação.

O cuidadoso envelhecimento em barris de carvalho confere aos vinhos um sabor singular e distinto. Com boa complexidade e profundo paladar, essa linha se destaca como uma opção sofisticada para os amantes de bebidas refinadas e de alta qualidade.



Categoria: Vinho Fino Tinto Seco



Vinhedos: Serra Gaúcha



Gradação Alcoólica: 12,5% vol.



Safra: 2022



Envelhecimento:
7 meses em barrica de carvalho



Estimativa de guarda:
4 anos



Castas:
100% Cabernet Franc



Análises:
Acidez Total: 70meq/L
Açúcar Residual: 1,85g/L
PH: 3,52



Elaboração:

- | Colheita manual e seleção das uvas no vinhedo;
- | Desengace e leve amassamento das bagas;
- | Fermentação alcoólica de forma tradicional por um período de 11 dias com temperatura controlada e remontagens automáticas diárias;
- | Fermentação malolática realizada por completo;
- | Repouso em barricas de carvalho por sete meses;
- | Estabilização, leve filtração e engarrafamento.



Características Sensoriais: Possui coloração brilhante e intensa, com notas de cor rubi. No olfato lembra notas de pimenta negra. Em boca, tem corpo consistente, delicado e macio, taninos integrados ao vinho com retrogosto prolongado.



Harmonização: Queijos fortes e firmes, como o gouda ou parmesão, carnes vermelhas, como carne de caça ou carne de caça, carnes curadas como presunto parma, bacon, copa e salame. Além de pratos ricos em ervas e especiarias.



Temperatura de serviço:
16°C a 20°C

Cedenir Fornunatti, enólogo