



7COLORES GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON / MUSCAT

PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL MAIPO

TINTO | SAFRA 2020

As uvas para este vinho vêm do Campo de El Puntal, localizado na Ilha de Maipo, Vale do Maipo (entre as cordilheiras). A vinha é plantado em terraço aluvial que se estende ao longo da margem norte do rio Maipo. Lá o solo mostra diferentes texturas por toda parte. Desde a superfície para baixo, camadas alternadas de composição arenosa com alto teor de pedras e outras texturas franco-arenosas, sem pedras. O curso do rio permite a entrada de ventos frescos, tanto da serra como do mar, que exerce uma influência moderadora que refresca as noites e gera uma amplitude térmica. Essas condições são ideais para produzir Cabernet Sauvignon de boa concentração e rica acidez. A vinha foi plantada em 2011 e conduzida em espaldeira.

VARIEDADES: 94% Cabernet Sauvignon e 6% Moscatel de Alexandria

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas em momentos distintos, assegurando a melhor maturação para cada cepa. Da mesma forma, a fermentação alcoólica acontece separadamente em tanques de aço inox com temperaturas controladas. Posteriormente é feito o assemblage e o vinho segue para seu período de amadurecimento em barricas de carvalho francês.

AMADURECIMENTO

12 meses em barrica de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

Esse belo vinho apresenta cor vermelho cereja profundo e brilhante, cheio de nuances rubi que denotam sua juventude. Tem uma nota floral ao nariz, provavelmente aportada pelo toque de Moscatel. Sua abundante fruta vermelha, sobretudo de framboesas e cranberry, fica mais complexa graças a um toque suave de menta e notas de carvalho bem integradas. Na boca é um vinho suculento, de ótima densidade e taninos longos. Oferece frutas vermelhas e negras, como framboesas e ameixas, toques de pimenta preta e branca e nuances de avelã. Alto volume à boca, com final longo enriquecido por uma nota de folhas de tabaco.

HARMONIZAÇÃO

Clássico cordeiro assado sempre faz bonito.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ML



DESCRIÇÃO DA LINHA

Todos os vinhos da linha Gran Reserva incorporam pequenas porções de uvas brancas não tradicionais como forma de ressaltar as características típicas da variedade principal.

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Conhecida pelo seu espírito disruptivo e pelos seus blends que mesclam castas tintas e brancas, 7Colores é uma vinícola que se destaca pela sua excelente qualidade e pelos seus vinhos expressivos e muito atrativos. 7Colores é uma vinícola com uma proposta completamente diferente no mundo tradicional do vinho. Sua criatividade sem limites ou paradigmas e seu jeito inusitado de romper com os códigos da concorrência, além de desobedecer às regras, revelam sua essência inovadora e irreverente. Desde o seu lançamento, a vinícola destacou-se pela sua proposta única, longe da formalidade a que muitas vezes se associa o mundo do vinho, graças a um design muito atrativo e blends de castas tintas e brancas com total liberdade, que dão resultados vinhos de grande equilíbrio e muito atraente. Blends inovadores com castas históricas. Inspirado em uma pequena ave endêmica chilena, única no mundo com sete cores em sua plumagem, o enólogo Rodrigo Moletto, criou uma linha com a qual busca quebrar paradigmas e criar blends inovadores e provocativos que não seguem padrões estabelecidos. Entre os blends mais aclamados estão a linha Gran Reserva Pinot Noir/Semillón, Edição Limitada Chardonnay/Viognier e Single Vineyard Red Blend composto por Cabernet Sauvignon, Carmenère, Cabernet Franc, Syrah e Carignan.

CÓDIGO DO PRODUTO
7CL00200

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804651561988

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
17804651561985



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)