



## 7COLORES RESERVA CABERNET SAUVIGNON / PAIS

PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL MAIPO

TINTO | SAFRA 2021

As uvas para este vinho provém do Valle de Maule. Ali os solos são predominantemente aluviais, com presença de pedras e uma base argilosa. Os vinhedos foram implantados em sistema de espaldeira com poda em Guyot duplo. A irrigação por gotejamento é essencial para controlar a maturidade das uvas e o vigor da vinha.

**VARIEDADES:** 95% Cabernet Sauvignon, 5% País

### VINIFICAÇÃO

Depois da colheita, as uvas são esmagadas deixando aproximadamente 20% de cachos inteiros. Em seguida vão para tanques de aço inox para uma maceração pré-fermentativa a frio por três dias, buscando maior extração de aromas e sabores de frutas. A fermentação alcoólica tem início com a adição de leveduras selecionadas e dura por volta de 15 dias, com suaves remontagens diárias. Segue-se a conversão malolática de forma natural, e o vinho permanece amadurecendo nos mesmos tanques. Apenas 25% do vinho passa por barricas francesas usadas por 6 meses

### AMADURECIMENTO

25% do vinho tem estágio de 6 meses em barrica de carvalho francês

### NOTAS DE PROVA

Com uma cor rubi brilhante, este vinho é um pouco austero ao nariz, mas com uma característica varietal agradável, marcada por frutos vermelhos como framboesas e com notas de alcaçuz, cedro e ervas secas, todas temperadas com uma nuance floral do seu toque País. Na boca é suculento, com uma acidez rica e taninos bem estruturados que proporcionam um corpo ágil e o tornam fácil de beber. Ao final apresenta notas tostadas, de chocolate amargo bem como um sutil toque de carvalho bem integrado.

### HARMONIZAÇÃO

Excelente companhia para carnes vermelhas assadas ou com molhos mais densos. Queijos curados podem surpreender.

### VINHO

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



### DESCRIÇÃO DA LINHA

Todos os vinhos da linha Reserva incorporam pequenas quantidades de outras variedades não usuais, às vezes de outros vales, a fim de potencializar as características 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  
7CL00600

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
7804651561995

CAIXA  
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
17804651561992



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