

PACHECO PEREDA ESTIRPE CABERNET SAUVIGNON



PAÍS ARGENTINA

REGIÃO MENDOZA

TINTO | SAFRA 2018

Elaborado com uvas selecionadas dos vinhedo em Alto Agrelo, lugar que confere ao vinho aromas balsâmicos, estrutura firme e frescor.

VARIEDADES: Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO

A fermentação acontece em tanques de aço inox com temperatura controlada entre 24 a 27 C durante 10 dias. Amadurecido por 6 meses em barricas de carvalho, sendo 75% francês e 25% americano.

AMADURECIMENTO

Amadurecido por 6 meses em barricas de carvalho

NOTAS DE PROVA

Este Cabernet Sauvignon tem cor vermelho rubi intenso que marcam a taça. Lembra aromas concentrados de frutos negros, como ameixas, cassis, cerejas e toque herbáceo. Em boca confirma a concentração de frutos maduros intensos, taninos macios e grande equilíbrio.

HARMONIZAÇÃO

Aqui, a pedida é certamente acompanhar carne vermelha, legumes assados em brasa, queijos duros e curados.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14% | SERVIR A TEMPERATURA DE 15°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA

A linha Estirpe se dedica a evidenciar a importância do trabalho na terra, compreendendo que o cuidado nos vinhedos é a melhor forma de produzir vinhos únicos com uma essência verdadeira.

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A vinícola Pacheco Pereda foi fundada em 1995 por Eduardo Lavaque, em Maipú. Em poucos anos a Pacheco Pereda cresceu e suas 800.000 garrafas produzidas anualmente eram, quase na totalidade, absorvidas pelo mercado argentino. Desde 2006, os proprietários de Martins, Bodegas Hispano Argentinas, se associaram a Lavaque, com a condição que ele continuasse supervisionando a produção de Pacheco Pereda. Seguindo o formato original, Pacheco Pereda trabalha as distintas zonas de Mendoza (Luján de Cuyo, Uco, Maipú) e San Juan para conseguir a expressão mais completa de cada varietal.

CÓDIGO DO PRODUTO
PCP01100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO

CAIXA
06x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA

