



PERDRIEL SERIES CABERNET SAUVIGNON



PAÍS ARGENTINA
REGIÃO MENDOZA
SUBREGIÃO LUJÁN DE CUYO

TINTO | SAFRA 2019

Um Cabernet elegante, complexo, com taninos macios. Um vinho harmônico e muito gastronômico. Elaborado com 100% uvas Cabernet dos vinhedos da Finca Perdriel.

VARIEDADES: 100% Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO

Elaborado com uvas provenientes da Finca Perdriel, a 950mts de Altitude. As parreiras tem idade entre 50 e 80 anos de baixo rendimento, 4tons/ hectare. As uvas são colhidas manualmente em caixas de 20kg. A vinificação inicia com maceração a frio por 5 dias à temperatura de 8°C. Fermentação alcoólica ocorre por 7 dias com leveduras nativas a temperatura de 28°C seguido de maceração pós fermentação por 25 a 30 dias a 22°C. Fermentação malolática natural.

AMADURECIMENTO

10 meses em barricas de carvalho francês de 1º e 2º usos e posteriormente amadurece por 10 meses em garrafa antes de ser lançado no mercado.

NOTAS DE PROVA

Vermelho-rubi intenso e profundo, com aroma intenso de fruta vermelha madura e toques de menta. Na boca, tem taninos finos e maduros, acidez, adstringência e frutas bem integradas. Persistente e equilibrado.

HARMONIZAÇÃO

Indicado para pratos potentes, carnes de caça, assados, ossobuco e queijos de massa dura.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA SERIES

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Em 1895, quando o inglês Edmund Norton chegou à Mendoza, adquiriu sua primeira propriedade, a Finca Perdriel. Privilegiada com solo e terroir únicos, seus vinhos são igualmente únicos, ricos de história e tradição.

CÓDIGO DO PRODUTO
NT02200

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7792319676283

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
67792319676285



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)