



VINHO FINO TINTO SECO CABERNET SAUVIGNON 2020 – GIUSEPPE LOVATEL

VARIEDADE

A **Uva Cabernet Sauvignon** é uma casta de uvas da espécie *Vitis vinífera*, originária da região de Bordeaux, no sudoeste da França, ela é a uva vinífera mais difundida no mundo, encontrando-se em todas as zonas temperadas e quentes. É conhecida como "a rainha das uvas tintas", resultado do cruzamento entre as uvas cabernet-franc e sauvignon-blanc. Caracteriza-se pelos taninos densos, de cor profunda e complexos aromas.



Este lote 2020 é um vinho de qualidade superior, maturado em barricas de madeira para suavizar os taninos e agregar aroma de baunilha, café, fumo ao vinho.

REGIÃO PRODUTORA

Serra do Sudoeste – RS/Brasil.

CLIMA

Subtropical com influência de temperado.

VINIFICAÇÃO

Elaborado com 100% de uvas Cabernet Sauvignon.

As uvas são colhidas, selecionadas e transportadas em caixas plásticas com 20kg.

Na vinícola as uvas são avaliadas por diversos critérios de qualidade, devidamente desengaçadas e armazenadas em tanques de fermentação onde são inoculadas leveduras selecionadas para início da fermentação alcoólica, com temperatura controlada de 25° a 28°C e remontagens diárias. É realizado o descube por gravidade, separação do vinho flor

do vinho prensa, onde é dado início à fermentação malolática natural e sua maturação ocorre pelo período de 6 meses em barricas de carvalho francês, conferindo ao vinho mais qualidade uma vez que o estágio em madeira suaviza taninos e agrega aromas.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Visual: Coloração vermelho rubi intenso.

Aroma: Boa intensidade aromática com expressivo caráter varietal, buquê de frutas silvestres e especiarias, com leve toque de carvalho em perfeito equilíbrio.

Paladar: Intensos, estruturado em taninos equilibrados, com expressivo volume em boca e notas de chocolate meio amargo.

HARMONIZAÇÃO

Acompanhamento ideal para carnes vermelhas, embutidos maturados, massas, e queijos condimentados, e de sabores marcantes.

EMBALAGEM DISPONÍVEL



750ml

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,0% v/v.

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 14° a 16°C.

RESPONSÁVEL TÉCNICO: CRQ-RS nº 05203536

REGISTRO NO MAPA-RS: 002344-2.000013

LOVATEL INDÚSTRIA VINÍCOLA LTDA.

Estrada Municipal Vereador Marcial Pisoni 5950 – Caxias do Sul – Serra Gaúcha – RS

CEP – 95032-300 – Caixa Postal 947 – Fone: (54) 3211-0501 | 3208-1102

www.vinicolalovatel.com.br -  (54) 99906-3387

contato@vinicolalovatel.com.br