

AGOSTINO INICIO

CABERNET SAUVIGNON



Safra	2011
Varietade	100% Cabernet Sauvignon
Procedência das uvas	Uvas de nossos vinhedos de Barrancas, em Maipú, Mendoza.
Altura do vinhedo	850 m.a.n.m.
Elaboração	Rendimentos muito controlado, colheita limpa em caixas, esmagamento seguido de maceração tradicional durante 10 dias, adicionando leveduras selecionadas a temperaturas controladas entre 25°C e 28°C. Mais 10 dias de maceração para maior extração de cor. 40% deste vinho foi envelhecido em carvalho americano e francês por 6 meses.
Potencial de guarda	5 anos.
Nota de degustação	Vermelho escuro com matizes rubi. No nariz, aromas de pimenta negra, tabaco, e suaves notas de defumados. Na boca é elegante, equilibrado, e com final prolongado.
Harmonização	Tábua de frios, carnes de caça, comidas condimentadas.
Temperatura ideal para servir	17°C – 19°C (62°F – 66°F).

