

EVOLUCIÓN®

CABERNET SAUVIGNON



— Notas de Degustação

Este Cabernet Sauvignon tem uma cor vermelho-violeta, elegante. No nariz, podemos encontrar frutas como ameixas, amoras e uvas passas, também apresenta interessantes notas de ervas que lembram o cravo e hortelã. Tem taninos amigáveis, criando um excelente equilíbrio, boa estrutura e ótimo final na boca.



— Variedades

85% Cabernet Sauvignon, 10% Carménère e 5% Cabernet Franc.
Variedades de solo franco argiloso.

— Colheita

Manual.

— Envelhecimento

15% a 20% da mistura em barricas de carvalho americano por 12 meses.



— Harmonização

Servir com carnes vermelhas grelhadas, carnes de caça como cervo ou javali, guisados e uma grande variedade de queijos como Roquefort, Fontina e Brie.



— Serviço

Entre 18°C (64,6°F)
e 19°C (66,2°F).

FORMATO DA EXPORTAÇÃO / 750 cc . 375 cc . 187cc
ALCOHOL / 13.5% v/v