

**UVA / VARIETAL**

100% Cabernet Sauvignon de nossas melhores parcelas

**SAFRA**

2020 (Histórica)

**TEOR ALCOÓLICO**

13,3%

**REGIÃO**

Região da Campanha Gaúcha

**TIPO / CATEGORIA**

Tinto Seco

**TEMPERATURA DE SERVIÇO**

Consumir entre 12 e 14 graus

**POTENCIAL DE GUARDA**

10-12 anos

**TERROIR**

Solo Tipo São Pedro / 0.9% matéria orgânica / solo arenoso com um metro de profundidade, encosta virada ao leste recebe primeiros raios de sol de dia, fileiras plantadas sentido norte-sul, espaldeira simples, lençol freático profundo presente e amplitude térmica excelente.

**ELABORAÇÃO**

Fermentação alcoólica: em tanques de aço inox / Temperatura de fermentação: controlada entre 19 e 25 graus celsius / Fermentação malolática / Açúcar residual menor que 2,1 / acidez total 6.37 / ph 3.56

**ENVELHECIMENTO**

de 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso

**Características Organolépticas:**

**Visual:** Vinho de cor rubi intensa, reflexos violáceos. Este vinho é engarrafado límpido e brilhante e com o passar do tempo adquire uma cor mais evoluída e pode apresentar depósitos naturais.

**Aromas:** De frutas negras como ameixa e mirtilo, aromas de cedro e carvalho.

**Paladar:** Vinho de corpo médio a encorpado com taninos macios e presentes. Acidez média e sensação em boca de vinho fresco, equilibrado e gastronômico.

**Harmoniza com:** Harmoniza com carnes vermelhas, massas com funghi, risotos com molhos fortes e carne vermelha grelhada.

**Sugerimos decantar por duas horas antes do consumo devido a sua acidez marcante, para ressaltar fineza e elegância, bem como volume em boca deste vinho.**

**SUGESTÃO DESCRIÇÃO CARTA DE VINHOS ON-TRADE:**

Vinho Tinto - Salamanca do Jarau - Vinícola Routhier & Darricarrère - Safra 2020

