



LIBERWINES **BR**



ANAIA OBLIVION MAGNUM

2018

Uva: 100% Cabernet Sauvignon

Amadurecimento: Envelhecimento de 18 meses em carvalho francês de primeiro uso.

Gradação Alcoólica: 14,4%

Vinícola: Anaia Wines

Enólogo: Gonzalo Serrano

Origem: Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza.



Notas de Prova: Vinho de cor profunda e nuances vermelho rubi intensas. No nariz apresenta frutas vermelhas florais, amalgamadas com notas preciosas, ervas frescas e frutas pretas maduras, elegantemente derretidas com notas de chocolate e baunilha.



Técnica de Vinificação: Colheita manual. Fermentação em barricas de carvalho francês de primeiro uso, com leveduras indígenas, entre 15 e 20 dias a 24 - 26°C.



Harmonize com: Queijos duros e semi-duros, carnes vermelhas grelhadas, cordeiro com especiarias, massas e risotos.