





DON THOMAZ & VICTORIA

2020

Uva: 100% Cabernet Sauvignon

Graduação Alcoólica: 13,3%

Amadurecimento: Sem passagem por madeira

Temperatura: 16 - 18°C

Vinícola: Estância Paraizo

Enólogo: Javier Gonzalez,

Thomaz Zara

Origem: Campanha Gaúcha,

Brasil



Notas de Prova: Rubi, límpido, pálido e brilhante. No olfato, tem aromas de cereja vermelha e ameixa, com notas de chocolate, canela, pimenta preta e toque de sândalo. Vinho com intensidade, complexidade e persistência médias. Bom equilíbrio entre a fruta, acidez e taninos, originando um vinho de boa estrutura, pronto para beber.



Técnica de Vinificação: Elaborado com uvas maduras provenientes do Vinhedo da Estância Paraizo plantado em 2000 com mudas oriundas da Itália. Vinhedos cultivados em espaldeira desenhados para produção máxima de 7t por hectare.



Harmonize com: Carnes assadas, em cortes não excessivamente gordurosos, acompanhadas de chimichurri, filé ao poivre vert. Arroz de carreteiro. Massas com molho de ragu, com molho de cogumelo porcini. Pimentões recheados. Costela suína com molho barbecue, hambúrgueres com bacon e queijo. Queijos curados como parmesão e pecorino (de ovelha).