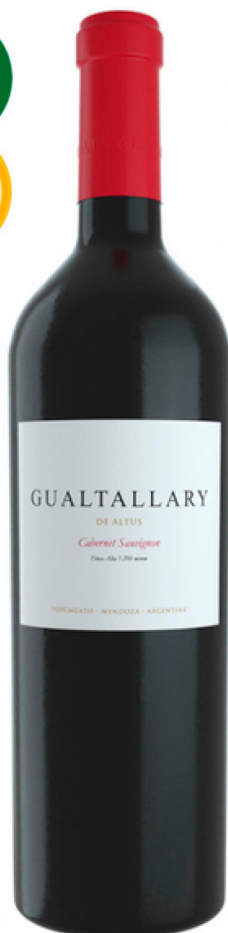




LIBERWINES



GUALTALLARY CABERNET SAUVIGNON 2018

Uva: 100% Cabernet Sauvignon

Amadurecimento: Barricas de carvalho francês por 18 meses.

Graduação Alcoólica: 14%

Temperatura: 16 - 18°C

Vinícola: Gualtallary

Enólogo: Jorge Rodriguez

Origem: Mendoza, Argentina



Notas de Prova: Cor vermelho rubi intenso. Aroma avassalador a frutas vermelhas, com agradáveis notas vegetais, como pimentão doce. Em boca apresenta ótimo corpo, taninos firmes, frutas concentradas e compotadas com um elegante acabamento em carvalho.



Técnica de Vinificação: Colheita manual, desengace e utilização das bagas inteiras. Fermentação com leveduras selecionadas em tanques inox pequenos a uma temperatura entre 28 e 30°C. Maceração total de 24 dias. Amadurecimento em barricas novas de carvalho francês por 18 meses.



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