



LIBERWINES



VALMARINO CABERNET SAUVIGNON 2018

Uva: 100% Cabernet Sauvignon

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho

Gradação Alcoólica: 13,5%

Temperatura: 16 - 18°C

Vinícola: Valmarino

Enólogo: Marco Antônio Salton

Origem: Brasil



Notas de Prova: Rubi intenso avermelhado, límpido e brilhante. Elegante, com notas de frutas negras como ameixa preta e cassis, especiarias como chocolate amargo e noz-moscada. Vinho intenso e persistente com paladar equilibrado e taninos macios.



Técnica de Vinificação: Envelhecido em barricas usadas de carvalho americano por 12 meses.



Harmonize com: Carnes vermelhas, carnes exóticas e massas condimentadas.