



LIBERWINE  
BRW



## VIGIA SUPERIOR CABERNET SAUVIGNON

2023

**Uva:** Cabernet Sauvignon

**Amadurecimento:** Tem um contato com madeira (chips ou cubos) durante um tempo de 3 até 5 meses.

**Graduação Alcoólica:** 13%

**Temperatura:** 18°C

**Vinícola:** Tágua Tágua Bodegas

**Enólogo:** José Tomás Correa Lisoni

**Origem:** Santiago, Chile



**Notas de Prova:** Cor vermelho intenso com tons violetas. Aromas de tabaco e café, na boca framboesa e barries do sul do Chile, com o final típico de Cabernet Sauvignon de ameixa macia. Um vinho com um sabor marcante, taninos medios, com acidez baixa e um final equilibrado.



**Técnica de Vinificação:** Fermentação alcoólica de 14 para 15 graus em tanques de acero inoxidable. O vinho tem um contato com madeira (chips ou cubos) durante um tempo de 3 até 5 meses.



**Harmonize com:** Carnes vermelhas grelhadas e queijos fortes.