



LIBERWINES  
WINE



## VIGIA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

2021

**Uva:** Cabernet Sauvignon

**Amadurecimento:** O vinho vai então por 12 a 14 meses em carvalho francês de primeiro até quarto uso.

**Gradação Alcoólica:** 14%

**Temperatura:** 18°C

**Vinícola:** Tágua Tágua Bodegas

**Enólogo:** José Tomás Correa Lisoni

**Origem:** Santiago, Chile



**Notas de Prova:** Cor vermelho com aromas violetas intensos. No nariz destacam-se tons suaves de eucalipto e as sensações de café e baunilha se intensificam, um vinho com personalidade, produto de seu prolongado envelhecimento em madeira de origem francesa.



**Técnica de Vinificação:** Fermentação alcoólica entre 27° a 29°, para obter melhor cor e estrutura. É completado e complementado com fermentação maloláctica. O vinho vai então por 12 a 14 meses em carvalho francês de primeiro até quarto uso.



**Harmonize com:** Lombo Vetado ou Contra Filé, em termo 3/4 com sal a gosto. Caçarola de carne e bolo de batata.