



LIBERWINES
BIBLIOTECA



VIGIA SUPERIOR CABERNET SAUVIGNON

2022

Uva: Cabernet Sauvignon

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

Gradação 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.