



Ficha Técnica

Produto

Passo dos Tropeiros Cabernet Sauvignon | Vinho Fino Tinto Seco

Variedades de Uva

Cabernet Sauvignon

Safra

2019

Região de Procedência

Serra do Sudeste - RS

Elaboração

Desengace e esmagamento dos grãos, maceração pré-fermentativa à frio, inoculação de leveduras selecionadas, fermentação alcoólica com temperatura controlada, remontagem do mosto com as cascas, prensagem, fermentação malolática espontânea, estabilização tartárica à frio, amadurecimento por 12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso, filtração final e engarrafamento

Dados Analíticos

Álcool: 13,0% v/v

Acidez Total: 5,65 g/L (tartárico)

Açúcares: 3,0 g/L

Coloração

Vermelho rubi com reflexos violáceos, límpido e brilhante.

Aroma

Notas de cereja e alcaçuz e ainda notas de chocolate e tabaco.

Sabor

É elegante, rico e saboroso. Possui taninos macios e equilibrados aportando persistência e complexidade.

Harmonização

Ossobuco com polenta, entrecot grelhado com legumes salteados na manteiga, carnes vermelhas e aves exóticas, queijos fortes e massas de molho vermelho em geral.