

LEÓN TARAPACÁ CABERNET SAUVIGNON

VALE CENTRAL · CHILE

Jovem e frutado, León Tarapacá busca expressar o caráter natural de cada variedade que lhe deu origem. São vinhos atrativos, com cores intensas e boa concentração, e, prontos para serem apreciados ainda jovens. Uma ótima pedida para o dia a dia!



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Vale Central

UVAS

Cabernet Sauvignon

SAFRA

2023

TEOR
ALCOÓLICO
13%

SERVIÇO
16 °C

HARMONIZAÇÃO

carnes grelhadas, massas com
molho vermelho, pizzas,
queijos.

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita realizada entre a segunda quinzena de março e início de abril
- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável, mantendo a temperatura em torno de 24°C-28°C
- ◆ as remontagens são frequentes para aumentar a extração de taninos e antocianas
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ estágio em barricas de carvalho francês por 2-3 meses

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi, vivo e brilhante

Aroma. um tinto jovem, leve e equilibrado, vinificado em tanques de aço inoxidável para expressar o frescor e pureza da fruta. Revela agradáveis notas frutadas e herbáceas e um final de boca saboroso

Sabor. tem corpo médio, é macio e equilibrado na boca, com sutis notas tostadas