

FAMÍLIA FARDO CASA

CABERNET SAUVIGNON



ORIGEM: São Joaquim – SC e Três Palmeiras - RS
PRODUTO: Família Fardo Casa Cabernet Sauvignon
SAFRA: 2011
TIPO DE UVA: Cabernet Sauvignon
GRAU ALCOÓLICO: 12,8% vol.
ALTITUDE: 1.300 metros e 710 metros.
SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaladeira
PRODUÇÃO: 2 a 3 kg por planta
ÉPOCA DA COLHEITA: Março de 2011
COLHEITA: Manual com seleção de cachos
FERMENTAÇÃO: Maceração moderada com as cascas (2 semanas).
ENGARRAFADO: Abril de 2014
NÚMERO DE GARRAFAS: 11.000
LOTE: Único
ESTILO: Cabernet Sauvignon de caráter jovem.

HARMONIZAÇÃO: Vinho orientado a pratos que unem simplicidade e leveza como pizza margarita e carnes grelhadas ou assadas, entradas com pães, patês, presuntos, queijos e legumes. No prato principal os bifes suculentos com molhos condimentados, cordeiros e carnes temperadas são boas propostas para acompanhar este vinho. Servir entre 14 a 16°C.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

VISUAL: Atraente, boa intensidade de cor e tonalidade vermelho rubi.
AROMA: Fino e elegante, ressaltando especiarias, tostado, baunilha, amêndoa junto com frutas passas e notas balsâmicas.
SABOR: O paladar equilibrado, taninos macios, acidez refrescante, estrutura adequada é um vinho civilizado e que se completa quando apreciado junto com a comida.