

CABERNET FRANC

L.A. CAVE

2018



Terroir

I.P Altos Montes
Flores da Cunha – RS

Tipo

Vinho Fino Tinto Seco

Composição de Castas

100% Cabernet Franc

Gradação Alcoólica

14% v/v

Maturação

12 meses em barricas de
carvalho francês
12 meses em garrafa nas
caves da vinícola

ELABORAÇÃO

- Colheita manual dos cachos;
- Seleção dos cachos, desengace e seleção de grãos;
- Vinificação por gravidade.
- Crio maceração por 72 horas à 10°C.
- Adição de leveduras selecionadas.
- Temperatura de fermentação controlada em 26°C;
- Maceração pelicular;
- Remontagens diárias por gravidade;
- Descuba e prensagem;
- Fermentação Malolática;
- Trasega e filtração do vinho;
- Estabilização tartárica a frio;
- Maturação em barricas de carvalho francês por 12 meses;
- Maturação em garrafa na cave por 12 meses com controle de temperatura e umidade.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Visual

Apresenta uma coloração delicada de nuances granada.



Olfativo

Aroma intenso de frutas vermelhas com um leve toque tostado da passagem pela barrica.



Gustativo

Vinho agradável, leve e elegante.



Temperatura de Serviço

16°C a 18°C.



Harmonização

Carnes leves e massas com molhos vermelhos ou funghi.