MAYOS

Vinho Reserva
CABERNET SAUVIGNON

indústria brasileira • indústria brasileira

Mayos Reserva tem como DNA a autenticidade do território e a leveza por saborear a vida, através de vinhos gastronômicos e autorais que expressam a identidade do Terroir de cada região.

ESTILO
Maduro e amadeirado.

TIPO DE UVA
Cabernet Sauvignon

ORIGEM
Campanha Gaúcha
Rio Grande do Sul

BARRICA
Amadurecimento breve, 50% do vinho por 6 meses.

TIPO	TEOR ALCOÓLICO	AÇÚCAR RESIDUAL
Seco	13,5% vol.	2 g/L
ACIDEZ	**TANINO**	**CORPO**
Leve	Alto	Alto

VISUAL
Maduro, boa intensidade de cor e tonalidade vermelho vivo.

AROMAS
Maduro e complexo, ressaltando as especiarias finas, temperos, frutas passas, caramelo, café e aromas terrosos e balsâmicos.

PALADAR
Paladar equilibrado, com boa plenitude de sabor, estilo e requinte, acidez, refrescante, estrutura adequada, intenso com taninos maduros que acariciam o paladar e que se completa quando apreciado junto com a comida.

GASTRONOMIA
Vinho orientado a pratos que unem concentração e sabores mais fortes e condimentados, carnes com molhos picantes, assados suculentos, massas com molho vermelho, pizzas de sabor mais intenso e queijos mais fortes.

Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.

20620
250 ml
EAN 13: 7897015212398
DUN 14: 27897015212392
NCM: 2204.21.00
CEST: 02.024.00
Caixa com 12 unidades: 5,35 kg
Caixa: 23 x 17 x 19,5 cm
Garrafa: 5,5 x 5,5 x 19 cm
Pallet: 29 x 3 = 87 caixas