



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.



ORIGEM

Campanha Gaúcha
Rio Grande do Sul



TIPO DE UVA

Cabernet Sauvignon



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.

20600

750 ml

EAN 13: 7897015211841

DUN 14: 27897015211845

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 8,1 kg

Caixa: 25 x 17 x 30,5 cm

Garrafa: 8 x 8 x 30 cm

Pallet: $28 \times 3 = 84$ caixas