



MAYOS

Vinho 187 ml
CABERNET SAUVIGNON



20630

187 ml

EAN 13: 7897015212923

DUN 14: 27897015212927

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 24 unidades: 7,9 kg

Caixa: 32 x 21,5 x 18,5 cm

Garrafa: 5,2 x 5,2 x 17 cm

Pallet: 16 x 3 = 48 caixas



ORIGEM

Valle Central - Chile



TIPO DE UVA

Cabernet Sauvignon

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

13% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

3,8 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

Alto

CORPO

Médio



SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical e latada.

SOLO

Maioria solos profundos de textura franco-argilosa.

CLIMA

Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas e ampla variação entre temperaturas diurnas e noturnas.

COLHEITA

Colheita manual e mecanizada, entre final de março e final de abril.

VINIFICAÇÃO

Maceração curta de 10 a 12 dias, com remontagens abertas. Temperatura de fermentação entre 26 e 28°C.

GUARDA

Mantido em tanques de aço inoxidável por 3 meses antes da mistura e de ser engarrafado.



VISUAL

Cor vermelho rubi profundo.



AROMAS

Notas de frutas negras, alcaçuz e toque de chocolate.



PALADAR

Corpo médio com taninos amáveis e final sobre frutas negras.



GASTRONOMIA

Carnes vermelhas e massas.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.