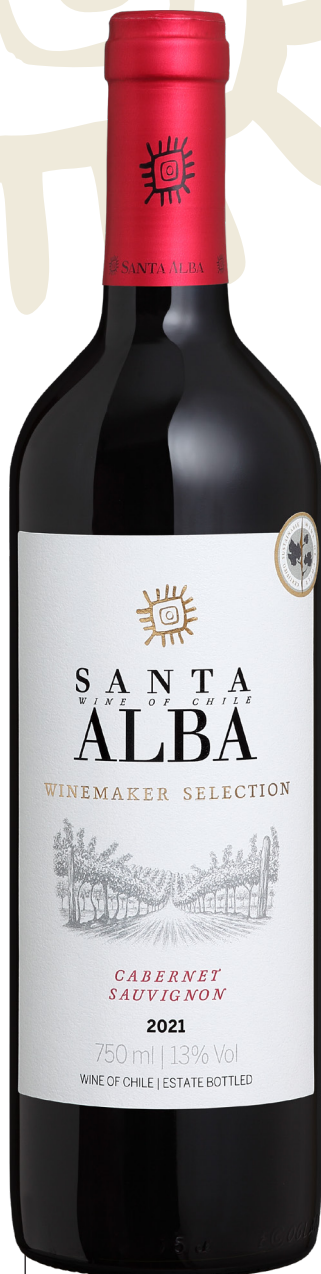


SANTA ALBA

Winemaker Selection CABERNET SAUVIGNON



860

750 ml

EAN 13: 7802940006448

DUN 14: 17802940006442

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 7 kg

Caixa: 15,5 x 23,5 x 30 cm

Garrafa: 7,45 x 7,45 x 29,3 cm

Pallet: 30 x 3 = 90 caixas



ORIGEM

Valle Central - Chile



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.



TIPO DE UVA

Cabernet Sauvignon

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira.

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

13% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

3,8 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

Alto

CORPO

Médio



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 três 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, costelas grelhadas, queijos e sanduíches.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.