



394

750 ml

EAN 13: 7802940006028

DUN 14: 57802940006022

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 11,5 kg

Caixa: 19,8 x 29,4 x 31,6 cm

Garrafa: 8,8 x 8,8 x 31,5 cm

Pallet: 23 x 3 = 69 caixas

POTRO DE PIEDRA

Family Reserve CABERNET SAUVIGNON E CABERNET FRANC



TERROIR

Sagrada Família - Valle do Curicó Chile



SOLO

Profundo, com textura franco-argilosa com granito coluvial devido à erosão das colinas. Esses solos retêm de maneira excelente a água e os nutrientes necessários para a vide.



CLIMA

Temperado, moderadamente quente, com um regime mediterrâneo de chuvas. Dias de verão moderadamente quentes influenciados pela Cordilheira da Costa.



TIPO DE UVA

85% Cabernet Sauvignon
15% Cabernet Franc

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Latada.

COLHEITA

Manual com seleção no vinhedo, na metade de abril.

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

14% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

3,4 g/L

ACIDEZ

Alta

TANINO

Alto

CORPO

Alto



FERMENTAÇÃO

Co-fermentação do Cabernet Sauvignon com o Cabernet Franc. Vinificação tradicional bordalesa, com temperatura de fermentação entre 25 e 28°C e uma maceração total de aproximadamente um mês.

BARRICA

Envelhecimento em barris de carvalho francês 50% novos e 50% de um ano, por 18 a 24 meses conforme as safras.



VISUAL

Cor vermelha escura intensa.



AROMAS

Frutas negras, morango, cedro, figo seco, bosque e torrefação.



PALADAR

Vinho de boca ampla, textura cremosa com um final prolongado e estruturado, no qual ressaltam notas de bosque e ameixa seca.



GASTRONOMIA

Filé de costela, pernil assado e bife grelhado.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.