

Cangrejo Cabernet Sauvignon Reserva 2018

DESCRIÇÃO

Este Cabernet Sauvignon passa 8 meses em barricas de carvalho americano. Possui cor vermelho rubi, aromas intensos de frutas vermelhas, compotas e especiarias como pimenta preta e cedro, que se misturam com aromas de carvalho torrado, baunilha e chocolate negro, além de notas minerais suaves. Na boca é encorpado, acidez equilibrada e taninos redondos. Final de boca longo e agradável.



Produtor
Antawara Wines.



Região/País
Maipo, Chile.



Uva
100% Cabernet Sauvignon.



Maturação
Estágio em barricas de carvalho americano durante 8 meses.

Tipo

Tinto

Teor alcoólico

13,5%

Volume

750 ml

Temperatura de serviço

18 a 20°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



Visual
Vermelho rubi limpo e brilhante.



Aroma
Aromas intensos de frutas vermelhas, como ameixas e morangos, misturados com um toque de especiarias como pimenta do reino, cedro e cravo. Revela um agradável aroma de carvalho tostado, baunilha, chocolate preto e algumas notas minerais.



Paladar
Na boca apresenta corpo cheio, acidez equilibrada e taninos redondos; tem um final saboroso e duradouro.



Harmonização
Excelente com carne bovina, vitela e cordeiro, também vai bem com frango assado ou preparos com pato.

