

Gran Báculo 2012

DESCRIÇÃO

Gran Báculo representa a linha Ícone da Vinícola Salvattore, feito somente em safras excepcionais. Elaborado com uvas da variedade Cabernet Sauvignon, da excepcional safra de 2012, é o único vinho do Brasil que possui numeração em suas rolhas e um livro de registro, eternizando cada garrafa e seu comprador. Um vinho delicado e profundo, que evidencia o benefício do envelhecimento. Um vinho destinado a guarda pela riqueza tânica e excepcional pH.



Produtor

Vinícola Salvattore.



Região/País

Flores da Cunha, Serra Gaúcha - Brasil.



Uva

100% Cabernet Sauvignon.



Maturação

60% da parcela estagio 10 meses em carvalho francês.
Outros 40% estagio apenas em tanque de inox sobre borras finas

Tipo

Tinto

Teor alcoólico

13,5%

Volume

750 ml

Temperatura de serviço

18° a 20°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



Visual

Predominância do tom vermelho púrpura com sutis reflexos de evolução.



Aroma

Delicado e elegante lembra notas de pimenta preta, especiarias, chocolate, ameixa-preta seca e cassis.



Paladar

É um vinho que apresenta entrada atraente, ótima estrutura, com taninos marcantes e redondos, persistência longa e macia. Ótima acidez que dará vida longa ao produto.



Harmonização

Carnes vermelhas, massas com molho estruturado, caça e demais carnes fortes e queijos maduros.

