

Cangrejo Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2017

DESCRIÇÃO

Com passagem por 12 meses em barricas de carvalho francês, possui uma bela cor vermelho rubi. Aromas intensos de frutas silvestres e especiarias como baunilha, cravo e pimenta preta. Além de toques mentolados entre a madeira tostada, defumado, grafite e cedro. Encorpado, apresenta um bom equilíbrio entre álcool, acidez e seus taninos elegantes. Longo e persistente, no final de boca encontramos compota e chocolate.



Produtor
Antawara Wines.



Região/País
Maipo, Chile.



Uva
100% Cabernet Sauvignon.



Maturação
Estágio em barricas francesas 12 meses.

| | |
|-------------------------|---|
| Tipo Tinto | Teor alcoólico 14% |
| Volume 750 ml | Temperatura de serviço 18° a 20°C |

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



Visual
Cor vermelho rubi intenso com notas argilosas.



Aroma
Aromas intensos de frutas vermelhas e pretas, especiarias como pimenta preta, baunilha e cravo. Além de algumas notas de menta que aparecem junto com carvalho torrado, defumado e madeira de cedro.



Paladar
Encorpado, suculento e com ótimo equilíbrio entre álcool, taninos elegantes e acidez natural. Longa persistência em boca, com toques de especiarias, marmelada e chocolate preto no final de boca.



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

