



CASA PERINI

EST. 1929

## Arbo Assemblage Cabernet Sauvignon | Merlot

Vinho Fino Tinto Seco

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

**Viticultura:** solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio 3.500 plantas por hectare. Produção por hectare de 12 toneladas. Colheita manual.

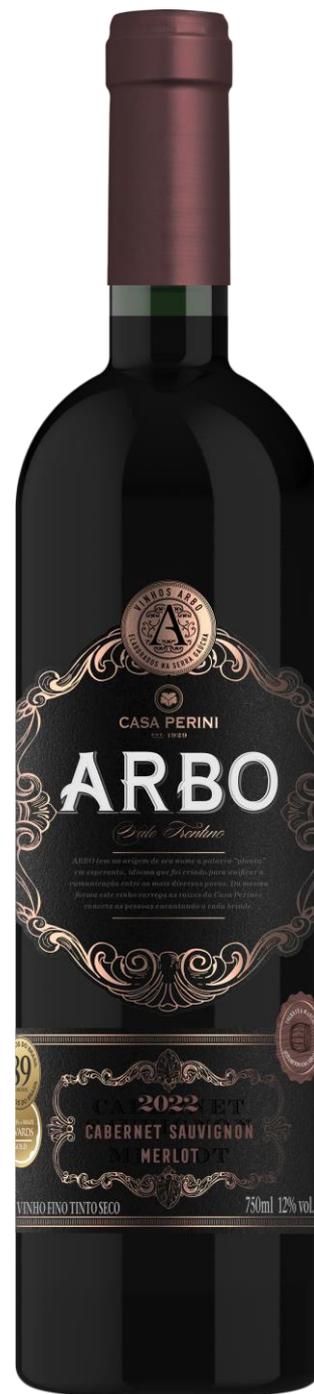
**Vinificação vinho base:** uva acondicionada em caixas plásticas de 20 kg. Fermentação com leveduras selecionadas, temperatura controlada entre 25°C e 28°C. Maceração em tanques rotativos de aço inox. Após a fermentação alcoólica é realizada a fermentação malolática. O vinho repousa em barricas de carvalho ao longo de 30 dias para que ganhe afinamento através da micro oxigenação dos poros da madeira, tornando o vinho mais macio e afável, além de enaltecer seu caráter frutado e agregar sutis notas especiadas. Antes do engarrafamento o vinho é submetido a temperaturas negativas para evitar a precipitação de sais.

**Aspecto visual:** cor vermelho-rubi com nuances violáceas.

**Aspecto olfativo:** aromas que lembram frutas como cerejas, morangos e amoras, além de ter notas especiadas, como canela.

**Aspecto gustativo:** ao paladar demonstra uma combinação de taninos de textura aveludada com bom volume de boca e final refrescante.

**Harmonização:** carnes vermelhas e aves, assados em geral, massas, risotos e pizzas pouco picantes e queijos de intensidade média.



**Variedades:** Cabernet Sauvignon e Merlot

**Teor alcoólico:** 12%

**Região:** Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

**Açúcar residual:** 2,20 g/L

**Ph:** 3,60

