



**CASA PERINI**

EST. 1929

## Arbo Cabernet Sauvignon

Vinho Fino Tinto Seco

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Bag in Box 3 L/ caixa com 3 unidades

**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 microoxigenação 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:** coloração vermelho-rubi típica da variedade.

**Aspecto olfativo:** aromas frutados como morangos e framboesa com nuances especiarias como pimenta do reino.

**Aspecto gustativo:** ao paladar tem corpo médio com final equilibrado.

**Harmonização:** acompanha carnes vermelhas condimentadas, massas com molhos intensos, pratos com bacon, feijoada, pizzas, queijos e fiambres.



**Variedade:** Cabernet Sauvignon

**Teor alcoólico:** 12%

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

**Açúcar residual:** 2,20 g/L

**Ph:** 3,60

