



CASA PERINI

EST. 1929

Macaw Cabernet Sauvignon

Vinho Fino Tinto Demi-Sec

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 e 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 permanece em tanques de aço inox até ser engarrafado.

Aspecto visual: vivaz tonalidade vermelho-rubi.

Aspecto olfativo: aromas de frutas vermelhas e toques de especiarias como anis.

Aspecto gustativo: seu sabor demonstra equilíbrio entre acidez e final leve.

Harmonização: é ótimo para curtir junto com uma música, com uma boa companhia em casa ou na balada. Vinho leve e fácil de ser harmonizado com os mais variados pratos, como massas ao molho sugo, carnes e queijos condimentados.



Variedade: 100% Cabernet Sauvignon

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 11,5 %

Açúcar residual: 12 g/L

Ph: 3,69

