

## 398

750 ml

EAN 13: 7802940006028 DUN 14: 57802940006023

NCM: 2204.21.00 CEST: 02.024.00

Caixa com 2 unidades: 5 kg Caixa: 25 x 25 x 35 cm Garrafa: 9,5 x 9,5 x 31 cm

Pallet:  $10 \times 4 = 40 \text{ caixas}$ 

# Family Reserve CABERNET SAUVIGNON E CABERNET FRANC



#### **TERROIR**

Sagrada Família - Valle do Curicó

#### **SOLO**

Profundo, com textura francoargilosa com granito coluvial devido à erosão das colinas. Esses solos retêm de maneira excelente a áqua e os nutrientes necessários para a vide.

### TIPO DE UVA

85% Cabernet Sauvignon 15% Cabernet Franc

#### **CLIMA**

Temperado, moderadamente quente, com um regime mediterrâneo de chuvas. Dias de verão moderadamente quentes influenciados pela Cordilheira da Costa.

### SISTEMA DE CONDUÇÃO

Latada.

#### **COLHEITA**

Manual com seleção no vinhedo, na metade de abril.

#### **FERMENTAÇÃO**

Co-fermentação do Cabernet Sauvignon com o Cabernet Franc. Vinificação tradicional bordalesa, com temperatura de fermentação entre 25 e 28°C e uma maceração total de aproximadamente um mês.

### **GUARDA**

Envelhecimento em barris de carvalho francês 50% novos e 50% de um ano, por 18 a 24 meses conforme as safras.



Cor vermelha escura intensa.



Frutas negras, morango, cedro, figo seco, bosque e torrefação.



Vinho de boca ampla, textura cremosa com um final prolongado e estruturado, no qual ressaltam notas de bosque e ameixa seca.



### **GASTRONOMIA**

Filé de costela, pernil assado e bife grelhado.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.

### CONDIÇÕES DE GUARDA

• Temperatura: 8°C a 20°C

• Umidade: 65 a 75%

- Sem luz direta na garrafa
- Mínimo 10 anos de conservação horizontal





