



Piedra d'oro Cabernet Sauvignon Tinto Seco.

Safra: 2012

Colheita: 1ª quinzena de março.

Variedades: Cabernet Sauvignon.

Álcool: 13,00 %

Açúcares: 1,92 g/l

Origem: Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS – Brasil

Descrição: Elaborado com a variedade mais cultivada e apreciada mundialmente, o seu lançamento é em função da qualidade surpreendente das uvas colhidas na safra de 2012. Trata-se de um vinho que mantém as particularidades varietais e do *terroir* Vale dos vinhedos. Sem passagem por carvalho, este vinho pode ser uma ótima companhia para seu dia-a-dia.

Etapas de Elaboração: Colheita, desengace e esmagamento das uvas sãs, frescas e maduras, maceração, adição de leveduras selecionadas ao mosto, fermentação alcoólica, controle de temperatura, descuba, fermentação malolática, engarrafamento, armazenagem em cave e rotulagem.

Temperatura ideal de Consumo: 14 - 18°C.

Harmonização: Grelhados e gratinados ao molho branco, pastas e risotos com queijos leves, paellas com mariscos, capelettis recheados levados ao forno com azeite de oliva.

Notas de Degustação: Com uma leve estrutura, possui coloração vermelha rubi vibrante, boa intensidade aromática e com alta tipicidade, remetendo a frutas vermelhas e chocolate meio amargo.