

# Cabernet Sauvignon

Vinho Regional Tinto

## NOTAS DE PROVA

---

Proveniente de uvas amadurecidas na região Oeste do país, este vinho é produzido exclusivamente da casta “Cabernet Sauvignon” e caracteriza-se pelos taninos aveludados, cor rubi profunda e complexos aromas com notas a frutos secos. Pode acompanhar qualquer tipo de carne, queijos fortes e ainda pratos “gourmet”. Deve ser consumido a uma temperatura entre 17º e 18º C.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

---

CLASSIFICAÇÃO:	Vinho Regional Lisboa
TIPO:	Tinto
COLHEITA:	2009
CASTAS:	Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO:	Fermentação em depósito a 20°C
ENVELHECIMENTO:	Garrafa
TEOR DE ALCOOL:	14%
ACIDEZ TOTAL:	5,0 gr/l
AÇUCARES REDUTORES:	3,5 gr/l
TIPO DE GARRAFA:	Prestige
CAPACIDADE:	75 cl
Nº GARRAFAS POR CAIXA:	6
DIMENSÕES DAS CAIXAS:	23,5 x 16 x 33 cm
PESO BRUTO:	8,100 Kg
PALETE:	Europaleta
Nº CAIXAS POR PALETE:	100
Nº CAIXAS POR CAMADA:	25
Nº CAMADAS:	4

## PROVA ORGANOLÉPTICA

---

COR:	Rubi intenso
AROMA:	Frutado
PALADAR:	Frutos secos
FINAL DE PROVA:	Agradável e persistente

## CONSELHOS DE CONSERVAÇÃO

---

Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal, ao abrigo da luz solar.

## ENÓLOGO

---

Adelino de Almeida Gomes/Manuel Ezequiel

