



Cefiro Reserva Cabernet Sauvignon

Cód produto: **510918 - 750 ml**
511310 - 375 ml
511188 - 187 ml



Nome: Cefiro Reserva Cabernet Sauvignon

País: Chile

Região: D.O. Vale do Casablanca

Linha: Cefiro

Variedade: Cabernet Sauvignon.

Produção: Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de inox com temperaturas controladas e remontagens diárias por 7 dias, a fermentação maloláctica (transformação do ácido málico em ácido láctico) ocorre a 20°C por 7 dias. O seu amadurecimento é feito em barricas de carvalho americano por 9 meses (35% barricas novas), por fim o vinho permanece por 3 meses em adega antes de ser comercializado.

Análise Sensorial:

Visual: Vermelho rubi.

Olfativa: Frutas escuras maduras (cassis, cereja e amora).

Gustativa: Seco, corpo médio acidez equilibrada com os seus taninos macios e final harmônico.

Harmonizações: Aves, Carnes Vermelhas, Queijos Curados

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Premiações: Wine Enthusiast
Safrá 2011 89 pontos na Wine Enthusiastic;
Safrá 2011 Best Buy Wine Enthusiastic.
teor alcoólico: 13,5% vol.

EAN: 7804350003536

DUN: 27804350001376

UNIDADE

ALTURA	LARGURA	COMPRIM.	PESO BRUTO
30 cm	7 cm	7 cm	1,350 kg

CAIXA

ALTURA	LARGURA	COMPRIM.	PESO BRUTO	EMBALAGEM
31 cm	26 cm	34 cm	9,000 kg	12 x 750 ml

PALETIZAÇÃO

LASTRO	ALTURA	TOTAL
14 cxs	4 cxs	56 cxs