



CANCILLER



CABERNET SAUVIGNON

VARIETAL: 100% CABERNET SAUVIGNON
ÁREA DE PRODUÇÃO: VALE CENTRAL,
MENDOZA, ARGENTINA

ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL DAS UVAS, TRANSFERÊNCIA
PARA OS COMPARTIMENTOS, RECEPÇÃO E
DESENGACE

MACERAÇÃO A FRIO POR 24 HORAS
FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO
INOXIDÁVEL COM LEVEDURAS SELECIONADAS
EM TEMPERATURA CONTROLADA
EXTRAÇÃO ALTERNADA, BOMBEAMENTO E
DELESTAGE
FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA NATURAL
ESTABILIZAÇÃO, FILTRAGEM E
ENGARRAFAMENTO

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

O VINHO, APRESENTA COR VERMELHO-RUBI;
NO NARIZ, NOTAS DE ESPECIARIAS E PIMENTA
SÃO ACOMPANHADAS POR AROMAS
INTRIGANTES DE FRUTAS PRETAS; NO PALADAR,
APRESENTA TANINOS MADUROS E DOCES COM
BOA PERSISTÊNCIA.

PRÊMIOS | SAFRA 2022 & 2023

MEDALHA DE OURO – GILBERT & GAILLARD