

SANTA ALBA

Family Collection CABERNET SAUVIGNON



890

750 ml

EAN 13: 7802940007032

DUN 14: 17802940007039

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 11,6 kg

Caixa: 34 x 28 x 20 cm

Garrafa: 8,7 x 8,7 x 31,6 cm

Pallet: 22 x 4 = 88 caixas



ORIGEM

Valle de Curicó - Chile

TIPO DE UVA

Cabernet Sauvignon

POTENCIAL DE GUARDA

10 anos

GRAU ALCOÓLICO

14% vol.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaladeira.

SOLO

Profundo, com textura franco-argilosa, com granito coluvial devido à erosão das colinas.

CLIMA

Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas, primaveras muito frias, verões muito quentes e invernos suaves. Grandes diferenças de temperatura entre o dia e a noite e constantes brisas costeiras durante a tarde.

COLHEITA

Colheita manual com seleção no vinhedo, em metade de abril.

VINIFICAÇÃO

25-30 dias de maceração, incluindo maceração pré-fermentativa a frio de 48 horas. Fermentação a temperaturas situadas entre 26 e 28°C.

GUARDA

16 a 18 meses em barricas de carvalho francês. 35% novas.



VISUAL

Cor púrpura profunda.



AROMAS

Notas intensas de ameixas, cerejas, alcaçuz, baunilha e cacau.



PALADAR

Vinho de grande volume, com taninos amáveis e aromas de cereja e cedro.



GASTRONOMIA

Carnes vermelhas, cordeiro, caças em geral e queijos de pasta dura.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.