MARIO GEISSE RESERVA

Reserva

Cabernet Sauvignon

TEMPO DE GUARDA *12 MESES* *6 MESES*

Versátil e elegante, este vinho representa toda a experiência de Mario Geisse na escolha do terroir e no processo de elaboração da variedade Cabernet Sauvignon. Durante um ano, metado do vinho é envelhecido em barricas de carvalho, resultando em uma bebida de cor vermelho-rubi intenso, com aromas de frutas vermelhas e um leve toque tostado. Na boca, frutas maduras e um agradável equilíbrio entre acidez e taninos. Harmoniza com carnes vermelhas, de caça ou cordeiro.

FICHA TÉCNICA

TERROIR
Valle Colchagua - Marchigue

COLHEITA
Manual - Abril

PRODUÇÃO POR HA
10.000 Kg/ha

VARIEDADES
100% Cabernet Sauvignon

ELABORAÇÃO
50% vinificação integral (fermentação em barrica)
50% vinificação tradicional (tanques inox)

HARMONIZAÇÃO

APRESENTAÇÃO

750ml *6 unidades*

91 pontos Marcelo Copello Wine Specialist - 2021 -

91 pontos Descorchados - 2021 -

OURO Brazil Wine Challenge - 2016 -