

MARIO GEISSE

Cabernet Sauvignon 2016

RESERVA

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, metade 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

VARIETADES

100% Cabernet Sauvignon

ELABORAÇÃO

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



OURO
Brazil Wine
Challenge
- 2016 -



APRESENTAÇÃO



750ml



12 unidades



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, de caça
ou cordeiro.