



LUIZ PORTO

VINHOS FINOS



DOM DE MINAS CABERNET FRANC



ORIGEM: Cordislândia - MG

PRODUTO: Dom de Minas Cabernet Franc

SAFRA: 2016

TIPO DE UVA: Cabernet Franc

GRAU ALCÓOLICO: 13,0%

ALTITUDE: 980m

TIPO DE SOLO: Latossolo vermelho com textura argilosa, fase cerrado, relevo plano e suave ondulado.

CLIMA: Tropical de altitude

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaladeira

PRODUÇÃO: 3,0kg por planta

ÉPOCA DA COLHEITA: Julho 2016

COLHEITA: Manual com seleção de cachos em caixas de 18kg perfuradas.

ESMAGAMENTO: Esteira de seleção de cachos, seleção de bagas e esmagamento.

FERMENTAÇÃO: Maceração prolongada com as cascas.

AMADURECIMENTO NA GARRAFA: Desde Agosto de 2020.

NÚMERO DE GARRAFAS: 5.300

LOTE: Único

ESTILO: Cabernet Franc de caráter jovem com discreta maturação em madeira.

HARMONIZAÇÃO: Pode ser apreciado sozinho ou acompanhando queijos frescos, massas de molho branco, pizzas e carnes grelhadas. Cabernet Franc é uma uva que produz vinhos fortes e de sabor pronunciado que combinam com pratos igualmente intensos e bastante condimentados, como os da cozinha mineira.

Servir levemente refrescado entre 14 e 15°C.

DESCRIÇÃO

COR: Cor intensa e tonalidade viva.

AROMA: Predominam os aromas terrosos que lembram amoras, morangos, banana e em seguida aparecem as notas de especiarias e vegetais como pimentão e arruda.

SABOR: Paladar médio e equilibrado, vinho com bom frescor e fácil de beber.

A vinícola Luiz Porto está localizada em Minas Gerais, no paralelo 25-Sul, a 980m de altitude numa região de transição entre mata atlântica e cerrado.



VINÍCOLA
LUIZ PORTO LTDA

☎ (35) 9990.1337
✉ sac@luizportovinhosfinos.com.br
🌐 www.luizportovinhosfinos.com.br
📷 @luizportovinhosfinos

📍 Tiradentes - MG
CEP: 36.325-000