



LUIZ PORTO

VINHOS FINOS



LUIZ PORTO CABERNET SAUVIGNON



ORIGEM: Cordislândia - MG

PRODUTO: Luiz Porto Cabernet Sauvignon

SAFRA: 2016

TIPO DE UVA: Cabernet Sauvignon

GRAU ALCOÓLICO: 13,5%

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.

BARRICA: 12 meses carvalho francês e americano

AMADURECIMENTO NA GARRAFA: Desde Fevereiro de 2020

NÚMERO DE GARRAFAS: 3.500

LOTE: Único

ESTILO: Vinho tinto encorpado com bom potencial de guarda.

HARMONIZAÇÃO: A boa estrutura de corpo combinada com a riqueza das notas frutadas e o amadurecimento em carvalho deixam este vinho versátil e fácil de harmonizar com uma grande diversidade de pratos como risotos, carnes assadas, feijão tropeiro, canjiquinha com costelinha, frango ao molho pardo, costelinha suína com tutu.

Temperatura ideal de serviço entre 15 e 18°C.

DESCRIÇÃO

COR: Límpido, cor intensa e atraente.

AROMA: Elegante e complexo, combina com rara felicidade as características da variedade Cabernet Sauvignon com o terroir de altitude, trazendo notas balsâmicas e finas especiarias com o toque clássico das barricas de carvalho.

SABOR: O tempo de envelhecimento traz a poesia da complexidade e elegância, impressiona pela pureza da fruta e pela sutileza, sabor marcante e grande persistência de boca.

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