



**FICHA TÉCNICA
VINHOS FINOS DON ABEL**

CABERNET SAUVIGNON – PROCÊNCIA – BORDEAUX - FRANÇA

- **Sistema de condução:** espaldeira simples - porta enxerto – Polsem 1103
- **Produção:** 7,0 ton/ha
- **Colheita:** manual e seletiva, março 2005 – em caixa de 20 kg
- **Fermentação/Maceração:** Ocorre em tanques de aço inox com capacidade de 10.000 kg de uva. Temperatura de fermentação mínima 26 graus máx 28 graus.
- **Tempo de fermentação:** 8 a 10 dias
- **Delestagem:** 2 (separação das sementes do mosto durante a fermentação)
- **Variedade:** 100% cabernet sauvignon
- **Safra:** 2005
- **Álcool:** 14,0%
- **Visual:** Cor vermelho rubi
- **Aroma:** Especiarias e frutas vermelhas maduras.
- **Paladar:** Apresenta notas de frutas vermelhas, baunilha e pimentão verde.
- **Temperatura de consumo:** 15 a 18 graus
- **Produção limitada:** 27.000 garrafas
- **Sem chaptalização:** sem adição de açúcar
- **Madeira:** sem madeira
- **Acompanhamento:** Carnes vermelha, coelho, grelhados e pratos com molho forte.



www.valedovinho.com - valedovinho@valedovinho.com

11 6854 98 72 - 11 9919 1064