

ALMA VITIS CABERNET SAUVIGNON RESERVA VINHO REGIONAL LISBOA 2018



● DESCRIÇÃO DO VINHO

O Alma Vitis Cabernet Sauvignon Reserva é produzido pela Adega São Mamede da Ventosa, localizada no concelho de Torres Vedras, apenas a 30 minutos de Lisboa e a 10 minutos das praias de Santa Cruz. Os vinhos dessa região são influenciados pelo Oceano Atlântico. Este Alma Vitis é elaborado exclusivamente a partir da casta Cabernet Sauvignon, cultivada em solos argilo-calcários, que são característicos da região. A proximidade do Atlântico contribui para o frescor e a complexidade aromática do vinho. Com uma cor granada intensa, este Cabernet Sauvignon revela aromas delicados que remetem a frutas como cassis e arandos maduros. No paladar, é alegre, sedoso e elegante, com uma expressão frutada e notas de folha de tabaco e cedro. O final de boca é muito agradável e persistente, revelando sua grande personalidade.

● ESTILO: TINTOS INTENSOS

Vinhos com boa estrutura, cor rubi a rubi escuro, em que predominam intensos aromas de frutas vermelhas, frutas negras e flores. Podem ou não ter passagem por madeira. No aroma podem apresentar algumas especiarias, especialmente se passarem por estágio em barris de carvalho. Na maioria são originários de regiões quentes. São vigorosos, energizantes.



País:

Portugal



Uva:

Cabernet Sauvignon



Temperatura:

16°C a 18°C



**Abrir e
consumir após:**

60 minutos



Teor alcoólico:

13,5%



Corpo:

●●●●○

● HARMONIZAÇÃO

Carne assada ao molho e purê de batata, Pernil assado, Espaguete com almôndegas, Rigatoni com ragu à bolonhesa, Parmesão, Maminha, Queijos duros, Queijo Gouda.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.