

## AVEMARÍA RESERVA CABERNET SAUVIGNON D.O. CENTRAL VALLEY 2019



### ● DESCRIÇÃO DO VINHO

O vinho Avemaria Reserve Cabernet Sauvignon é produzido a partir de uvas provenientes de vinhas localizadas em Villa Alegre. Este local possui um clima semelhante ao mediterrâneo, onde as chuvas de inverno são normais e os verões são secos, com uma ampla variação de temperaturas entre o dia e a noite. Isso permite que as uvas desenvolvam taninos maduros, bem como excelentes aromas e concentração de cor. Os solos são uma combinação de areia e cinzas vulcânicas, e o terreno plano recebe uma exposição solar soberba. Este Cabernet Sauvignon Reserve tem uma intensa cor vermelha rubi. É uma bela amostra de um vinho complexo com aromas e sabores de cassis e cerejas pretas, notas de avelã e chocolate. É um vinho poderoso e concentrado com taninos maduros e elegantes.

### ● ESTILO: TINTOS MACIOS

São vinhos jovens de média estrutura; pouca ou nenhuma madeira; aroma e sabor frutados. São redondos, joviais, fáceis de beber. Seus aromas e sabores são marcados por frutas vermelhas, com média intensidade. Agradam sempre a consumidores Iniciantes e Intermediários. Usualmente são consumidos em reuniões com amigos, churrascos, jantares, festas e recepções.

**País:**  
Chile

**Uva:**  
Cabernet Sauvignon

**Temperatura:**  
14°C a 16°C

**Abrir e consumir após:**  
30 minutos

**Teor alcoólico:**  
12,5%

**Corpo:**  
●●●○○

### ● HARMONIZAÇÃO

Feijão branco com toucinho, Ervilha à francesa com peito de frango, Grelhados, Massa com Molho de Tomate e Carne, Pizza com Embutidos, Iscas de Filé, Pastel de carne, Peru recheado.



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.