

CASA DE LOS ANDES ROBLE CABERNET SAUVIGNON 2023



● DESCRIÇÃO DO VINHO

Simplicidade, honestidade e um toque artesanal são os pilares da Bodegas Baudron na elaboração de seus vinhos. Apesar de não ser a uva queridinha da Argentina, a Cabernet Sauvignon aqui se expressou muito bem, fazendo uma ótima adequação com o terroir de Maipú, na região de Mendoza. Este Casa de los Andes Roble é um expoente, com notabilidade em sua categoria. Vinho com intenso aroma de frutas vermelhas e negras, com um leve toque de madeira, dado pela passagem em barricas de carvalho (roble, em, espanhol). No paladar apresenta taninos macios, bom equilíbrio e ótima persistência. Um vinho redondo e agradável.

● 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:
Argentina

Uva:
Cabernet Sauvignon

Temperatura:
14°C a 16°C

Abrir e consumir após:
30 minutos

Teor alcoólico:
13%

Corpo:
●●●○○

● HARMONIZAÇÃO

Guisado com legumes, Pizza com Embutidos, Risoto com lingüiça, Carne assada com batatas, Costelinha assada com mandioca, Nhoque, Hambúrguer e carne moída com vegetais



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.