

LOS HELECHOS RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2021



● DESCRIÇÃO DO VINHO

O Los Helechos Reserva Cabernet Sauvignon 2021 é produzido pela Bodegas Los Helechos, com uvas Cabernet Sauvignon de Gualtallary, talvez hoje o terroir argentino mais valorizado para a produção de uvas viníferas. Gualtallary situa-se no Valle de Uco e as uvas deste grande vinho são colhidas manualmente. Quarenta por cento do vinho envelhece por doze meses em carvalhos franceses e americanos, seguidos por seis meses de descanso em garrafa. Na taça, exibe uma cor vermelho rubi profunda. O nariz revela uma combinação de frutas vermelhas maduras com notas vegetais, como pimentão torrado, além de nuances de café e cacau, provenientes do envelhecimento em carvalho. No paladar, apresenta taninos suculentos, que conferem ao vinho um final longo e persistente.

● ESTILO: TINTOS PODEROSOS

São robustos, concentrados, escuros. São originários, em sua maioria, de regiões quentes. Costumam ser envelhecidos em barricas de carvalho, mas precisam de tempo de garrafa para amadurecer e adquirir complexidade. O tempo de garrafa necessário varia de vinho para vinho. Os Tintos Poderosos oferecem na maturidade aromas ricos de frutas negras, baunilha, especiarias e tostados, como couro, café e chocolate.



País:

Argentina



Uva:

Cabernet Sauvignon



Temperatura:

16°C a 18°C



Abrir e consumir após:

30 minutos



Teor alcoólico:

14%



Corpo:



Guardar em adega climatizada até:

2027

● HARMONIZAÇÃO

Torta de carne assada, Carne assada com molho de vinho tinto, Pratos de caça, Churrasco de forno, Cordeiro, Lagarto recheado assado, Ensopados de carne e Queijos curados.



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.