

REY DE COPAS RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2020



● **DESCRIÇÃO DO VINHO**

Este Rey de Copas Reserva Cabernet Sauvignon 2020 é produzido com cem por cento de uvas Cabernet Sauvignon, originárias de Barrancas, Maipú, na região de Mendoza, Argentina. Essa área se destaca pela combinação de clima e solo que favorecem o cultivo de vinhedos de alta qualidade, especialmente para a Cabernet Sauvignon. A vinificação inclui a colheita manual das uvas, o que o valoriza. Cerca de trinta por cento do vinho é envelhecido por oito meses em barris de carvalho americano, conferindo notas de chocolate e especiarias. Ainda amadurece por mais seis meses em garrafa antes de ser comercializado. No visual, o vinho exibe uma cor vermelha granada intensa. No nariz, revela aromas frutados, com destaque para frutas vermelhas maduras, acompanhados por toques de especiarias e chocolate. No paladar, é equilibrado e untuoso, com taninos redondos e um final longo e persistente, perfeito para harmonizar com carnes vermelhas e pratos mais encorpados.

● **ESTILO: TINTOS INTENSOS**

Vinhos com boa estrutura, cor ruby a ruby 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:**
Argentina

🍇 **Uva:**
Cabernet Sauvignon

🌡️ **Temperatura:**
16°C a 18°C

🕒 **Abrir e consumir após:**
60 minutos

🍷 **Teor alcoólico:**
13,5%

🍷 **Corpo:**
●●●●○

📅 **Sequência no serviço da seleção**
2º

● **HARMONIZAÇÃO**

Leitão leitoa assada, Pato assado, Filé com Molhos Temperados, Carne de Boi assada, Pernil assado ao forno, Queijo Minas Curado, Carnes vermelhas assadas, Talharim ou Espaguete com Carne, Strogonofe de carne e Parmesão.



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.