



CANCILLER



RESERVA CABERNET

SAFRA: 2020

VARIETAL: 100% CABERNET SAUVIGNON.

ÁREA DE PRODUÇÃO: MAIPÚ, MENDOZA, ARGENTINA.

ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL DAS UVAS, TRANSFERÊNCIA PARA OS COMPARTIMENTOS, RECEPÇÃO E DESENGACE.

MACERAÇÃO A FRIO POR 48 A 72 HORAS.

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM LEVEDURAS SELECIONADAS EM TEMPERATURA CONTROLADA. EXTRAÇÃO ALTERNADA, BOMBEAMENTO, DELESTAGE E PUNCIONAMENTO POR 10 A 13 DIAS.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA NATURAL

ESTABILIZAÇÃO, FILTRAGEM E ENGARRAFAMENTO.

ENVELHECIMENTO

30% DO VINHO PASSA 8 MESES EM BARRIS DE CARVALHO AMERICANO. ARMAZENADO NA GARRAFA POR 6 MESES.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

COR VIOLETA PROFUNDA, AROMAS DE MORANGOS E FRUTAS FRESCAS COMBINADOS COM DELICIOSAS NOTAS DE ESPECIARIAS E CHOCOLATE PROVENIENTES DO ENVELHECIMENTO EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS. SABORES EQUILIBRADOS E SEDOSOS, PALADAR SUAVE QUE CULMINA EM UM FINAL DELICIOSO E PERSISTENTE.

PRÊMIOS

SAFRA 2018

91 PUNTOS – JAMES SUCKLING

SAFRA 2020

90 PUNTOS – JAMES SUCKLING

90 PUNTOS – CATAD’OR WINE AWARDS

90 PUNTOS, DOBLE MEDALLA DE ORO – GILBERT & GAILLARD