

http://pizzato.net/fausto_cabernet_sauvignon2005.htm



PIZZATO Fausto Cabernet Sauvignon 2005

| | |
|---------------------------|--|
| Colheita | Entre a segunda quinzena de Fevereiro e primeira quinzena de Março de 2005. |
| Fermentação | Tanques de aço inoxidável |
| Maceração | 11 dias |
| Grad. Alc. a 20 °C | 13% |
| Maturação | Tanques de aço inoxidável, breve passagem em barris de carvalho americano (20% do volume). |
| Garrafas | Engarrafado em lotes |
| Lançamento | Março de 2007 |
| Visual | Vermelho rubi, intenso e escuro. |
| Aroma | Banana caramelizada, frutas vermelhas e passas, pimenta, cacau. |
| Gosto | Frutado inicialmente, de boa persistência, de boa acidez, com taninos de boa resolução. |
| Harmonização | Caças em geral, cordeiro, carnes vermelhas, peru, risotos, massas fortes e queijo maduro. |

PROVA DA SAFRA 2007

Aperitivo antes do almoço em 17/03/2012.