



Uranga Reserva Cabernet Sauvignon 2017

Cor: Vinho agradável vermelho rubi, com luz tijolo fundo vermelho, limpo. **Aroma:** Neste vinho é encontrada uma mistura de ameixa e figos secos, rodeada por notas fracas de baunilha, o que evidencia contato com a madeira. No fundo, sutis notas de café e certos aromas de frutas vermelhas torradas aparecem. **Paladar:** Na boca é um vinho com bom ataque, mostrando desde o início, um bom equilíbrio entre o corpo e a estrutura tânica. No final da boca é redondo, corpo poderoso, sentindo um paladar exigente. **Gastronomia:** Este vinho deve ser consumido de preferência com as refeições, desde a sua estrutura de taninos permite-lhe melhorar todos os tipos de pratos bem condimentados, carne vermelha principalmente picante (Beef pimenta). Javalis e veados também são pratos que podem ser acompanhados com este vinho saboroso e elegante. **Considerações de serviço:** A temperatura de funcionamento ideal é próximo de 18 ° C, sugere-se não exceder, porque o seu teor em álcool pode desequilibrar aromas e boca. **DESENVOLVIMENTO** Vinho produzido a partir de uvas do Vale do Maipo, a partir da condução da videira em treliças que têm um rendimento médio de 12,000 kg / ha. Sua colheita é manual, e as uvas escolhidas a dedo. Antes de iniciar a fermentação alcoólica uvas foram deixadas maceração durante 4 dias a uma baixa temperatura para impedir que as leveduras fossem ativadas e o processo de fermentação começasse. Logo foram agregadas leveduras selecionadas. Durante o processo de vinificação, dedicou-se atenção para que não ocorressem os picos de temperatura. O processo de fermentação levou 15 dias e depois o vinho foi macerado por mais 15 dias. Em seguida, o vinho foi deixado em contato com a madeira para que fosse possível alcançar um equilíbrio entre taninos, cor e frutas. Ele foi suavemente filtrado e embalado. No processo de embalagem, como é habitual na nossa adega, é suave e muito lento, de modo a cuidar da entrada de oxigênio. Uma vez que o vinho foi embalado, esteve armazenado por um período de 6 meses para que ele pudesse desenvolver plenamente seu buquê de aromas. **Perfil / ORIGEM** Vale del Maipo,

Safra 2016. Encontro de Vinhos de Curitiba em 09/11/2019. Hotel Bourbon.