

# CASIR dos SANTOS

ESTATE - CABERNET SAUVIGNON



**UVA:** 100% Cabernet Sauvignon.

**ORIGEM:** Argentina, Maipú

**PRODUTOR:** Casir Dos Santos

**ENVELHECIMENTO:** Fermentação alcoólica em vasos. 6 meses em Barricas de Carvalho Francês.

**ÁLCOOL:** 13,9%

**SERVIR:** 16 °C - 18C

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** De cor densa, violeta e azuis. Nariz com mescla de pimentas e frutos vermelhos maduros, com taninos redondos e maduros bem presentes.

**COMENTÁRIOS DO SOMMELIER:** Vinho intenso e encorpado, com fruta em abundancia com muita personalidade. Acidez bem equilibrada.

**HARMONIZAÇÃO:** Perfeito com pratos de carne elaborados, queijos ou uma gastronomia bem condimentada, ou seja, pratos com boa estrutura.

