

# CABEZA DE PIEDRA



## RESERVADO - Cabernet Sauvignon

**Variedade:** 100% Cabernet Sauvignon

**Denominação de Origem:** Valle Central

**Álcool:** 13° **PH:** 3.56 **Acidez Total:** 5.78 g/l Acido Tartárico  
**Açúcar Residual:** 14.2 g/l

**Vinhedos:** As uvas deste vinho são provenientes do Valle Central. Uma região extensa, plana e quente. A forte influência da Corrente Humboldt significa que durante o dia a brisa fresca sopra do mar para o interior, preenchendo o vazio deixado no vale pelo ar quente que se eleva do leste. À noite, o ar frio que desce das montanhas faz com que os ventos frios soprem em sentido contrário. Estas condições favorecem um longo período de crescimento que permite o desenvolvimento de aromas complexos, mantendo a acidez das uvas.

**Notas Enológicas:** A colheita é manual e ocorre em meados de abril. Os vinhedos são estabelecidos em solos de média fertilidade. Rendimento médio de 18.000 Kg/ Hectare. A fermentação é realizada a 24°-26°C durante 8 dias em tanques de aço inoxidável.

**Notas De Degustação:** Cor vermelha rubi profunda. No nariz, tem notas de cerejas vermelhas e ameixas com notas de chocolate. Taninos redondos, macios, mas bem estruturados.

**Harmonização:** Ideal para acompanhar churrascos, carnes ao molho, massas com molho de carne e queijos mais duros como parmesão. Servir entre 16-18°C.