

Magis Cabernet Sauvignon

País de origem

Chile

Produtor

Terramater

Região

D.O Isla de Maipo

Safra

2017

Videiras

Cabernet Sauvignon

Solo

Aluvial

Colheita

Manual

Vinificação

Aproximadamente 5 dias de maceração a frio. Fermentação termo controlada entre 26 a 28 °C. Leveduras selecionadas. Três remontagens diárias. Por volta de 25 dias de maceração com a casca. Fermentação maloláctica completa.

Maturação

De 12 a 14 meses em barril de carvalho Francês

Graduação Alcoólica

13,5%

Análise Sensorial

Cor vermelha intensa com alguns tons de violeta. Complexo e atraente no nariz. Cheio de frutas vermelhas e pretas, bem maduro complementado com tons balsâmicos e picantes. Ótima estrutura, final longo e persistente. Taninos maduros e sedoso. Ótimo para estar agora ou em um meses, devido ao seu grande potencial de envelhecimento.

Harmonização

Ideal para carnes, aves de caça, pastas saladas, pratos de carnes grelhadas.

Temperatura de serviço

Entre 15 e 16 °C

