

## Quinto Elemento Tinto Cabernet Sauvignon Reserva 2013



Tipo: **Tinto**

Produtor: **Quinta do Arrobe, Unip Lda.**

Marca: **Quinto Elemento**

Certificação:

Castas: **Sauvignon**

Solo: **natureza argilo-calcários**

Ótima expressão da casta: pimento verde sem excessos, carne, fruta preta e vermelha Elegante, fresco e bem estruturado Corpo médio, muito equilíbrio, não cansa Vocação gastronómica evidente

VINDIMA E VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes da nossa vindima manual foram cuidadosamente desengaçadas e esmagadas. Seguiu-se a fermentação alcoólica com maceração pelicular, durante duas semanas a uma temperatura de 25°C. O vinho acabado estagia cerca de 1 ano até ao seu engarrafamento.

#### NOTAS DE PROVA

Vinho de cor granada vivo. No nariz dominam as notas de frutos silvestres, pimenta preta e especiarias. Revela-se estruturado elegante e um final de prova prolongado.

#### CONSERVAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal, ao abrigo da luz solar. Deve servir-se jovem a uma temperatura entre os 16 e os 18°C.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool - 14 % Vol.

Acidez total – 5,1g/l

Acidez volátil – 0,7g/l

Açúcares residuais – <4g/l

**CVRTEJO ©**

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

**BOMSITE**