



Arboleda Cabernet Sauvignon 2016

Produtor: Arboleda

Um vinho elegante e encorpado. Com taninos sedosos e maduros, este Cabernet Sauvignon com uma pequena proporção de Cabernet Franc e Syrah é complexo e estruturado. Seu afinamento em carvalho se deu durante 12 meses, o que lhe confere notas de baunilha, especiarias, como pimenta preta, além de toques de chocolate e tabaco. Um símbolo do potencial desta casta nos solos de Aconcagua.

Terroir

País: Chile

Região: Valle de Aconcagua

Uva: 91% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc e 4% Syrah

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês, sendo 25% novas.

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso com reflexos violáceos.

Gustativo: Encorpado, com taninos firmes e ótima acidez. Seu final é marcado por frutas com bastante persistência e notas herbáceas no retrogosto.

Olfativo: Frutas vermelhas e pretas maduras, como cerejas pretas, framboesas, amoras e cassis, notas herbáceas, de café, além de toques defumados, de tabaco e chocolate.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos ricos, preparações a base de carnes de caça, cordeiro, carnes suínas, além de massas com molhos ricos, hambúrguer e embutidos.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Arboleda foi batizada com este nome em homenagem aos mais de 1.450 hectares de floresta nativa preservada entre seus vinhedos de manejo sustentável. Fundada em 1999 pelo enólogo chileno Eduardo Chadwick, 5ª geração da família fundadora da Viña Errazuriz, Arboleda se localiza no Valle del Aconcagua. Além desse projeto pessoal, Eduardo é criador do Seña, primeiro vinho ícone do Chile, que nasceu da parceria com o lendário Robert Mondavi.