



RESERVA



Piatelli Capricci Cabernet Sauvignon 2012

Um Cabernet elegante e maduro, raridade nesta faixa de preço! É elaborado com uvas provenientes de Luján de Cuyo (Mendoza), principal região de atuação da vinícola. Mostra no aroma intensas notas de frutas silvestres, com leves toques de menta, baunilha e pimenta negra. Na boca tem corpo médio, taninos maduros, boa acidez e um final refrescante. Vai acompanhar bem carnes grelhadas, massas com molho vermelho ou funghi e embutidos em geral. Viva!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Argentina
Região Mendoza - Lujan de Cuyo
Produtor Piattelli Wines
Safra 2012

Elaboração

Uva 100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico 13,5%
Amadurecimento 6 meses em barricas de carvalho americano

Por Murilo Azevedo

Visual Vermelho-rubi intenso
Olfativo Aroma de ameixa, amora, cereja, menta, baunilha e pimenta do reino
Gustativo Frutado, equilibrado, taninos integrados, boa acidez e persistente
Harmonização Carré de cordeiro, Rosbife, sanduíches de pastrami e massas ao molho funghi

Serviço

Temperatura de Serviço 16/18º
Estimativa de Guarda Pronto para beber

Do Produtor

Na década de 1940, a família Piattelli migrou para Mendoza, trazendo o legado da Toscana. A tradição e a paixão continuam sendo a grande referência por trás destes vinhos únicos de produção limitada. Hoje em dia a Bodega Piattelli representa o melhor da Argentina, com vinhedos e modernas cantinas em Agrelo na região de Mendoza e em Salta no Valle de Cafayate, sob o comando da Enóloga Valeria Antolin e a Consultoria de Roberto de la Mota.