



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  
**Safr** 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** 16/18°  
**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.