

# CAVE DO SOL

## CABERNET FRANC 2017

Este vinho elaborado a partir da Cabernet Franc, variedade fundamental no corte bordalês, é concentrado e tem presença de frutas maduras, envolto por notas florais.

### Vinificação

Seleção manual dos cachos, maceração pré-fermentativa a frio por 12 horas, fermentação com leveduras selecionadas com temperatura a 24°C, delestage e pigeage durante 15 dias, fermentação malolática, maturação em barricas de carvalho francês por 8 meses, engarrafamento, 24 meses de maturação em cave.








### Análise sensorial

**Visão:** Límpido e brilhante, de coloração rubi.

**Olfato:** Aroma de frutas maduras, que lembram ameixas. Especiarias e notas florais, como de violeta.

**Paladar:** Taninos elegantes, acidez refrescante e um retrogosto prolongado e muito agradável.



-  Terroir  
**Campanha Gaúcha**
-  Variedade  
**Cabernet Franc**
-  Teor alcoólico  
**13% v/v**
-  Tempo de guarda indicado  
**6 a 8 anos**
-  Temperatura de serviço para melhor experiência  
**16°C a 18°C**
-  Apresentação  
**750ml**
-  Harmonização  
**Codorna recheada, massas com molhos condimentados, carnes vermelhas assadas, queijos de média maturação.**

