



SITE



ROYAL ROAD CABERNET SAUVIGNON 2022

Os vinhedos são plantados em solo aluvial argiloso com 30 anos, irrigados por gotejamento. Colheita manual em pequenas caixas, seleção de cachos e retirada total dos grãos. Maceração pré fermentativa de 48 horas com 14 dias de fermentação malolática completa.

FICHA TÉCNICA

Produtor: Gauchezco Vineyard & Winery

País / Região: Argentina, Maipu – Barrancas

Blend / Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Amadurecimento: Sem passagem por madeira

Grad. alcoólica: 14%

Código de barras: 7798184620697



 SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Cabernet jovem e potente, com coloração rubi violácea. Aromas intensos de cerejas negras em compota, notas de cassis e especiarias como pimenta negra. Em boca é seco mas tem um primeiro ataque de sabores adocicados, com bom corpo, boa acidez e taninos macios.

Um tinto intenso, demonstrando sua juventude. Tem tudo que um Cabernet argentino precisa para se destacar nesta faixa de preço: potência de aroma, maciez de taninos e bom corpo.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Perfeito para Steaks à moda americana, com especiarias explodindo no preparo. Uma mesa de queijos e embutidos também combina com este Cabernet.

Temperatura de serviço 12° a 17°C, dê preferência para taças maiores onde o vinho possa respirar na própria taça durante o jantar.

