

TENUTA S. Cabernet Sauvignon VENEZIA DOC



VARIETALES: 100% Cabernet Sauvignon

D.O.: Veneto

Área de producción:

El suelo es calizo-arcilloso, moderadamente profundo y alcalino, típico de la llanura del Véneto. Descansa sobre una capa antigua, un paleosol conocido como “caranto”. El clima es generalmente templado y húmedo debido a su proximidad al mar. Aún así, se caracteriza por una amplia amplitud térmica debido a la alternancia de viento frío y cálido-húmedo.

Vinificación:

Tras el despalillado y estrujado, la vinificación se realiza en depósitos de acero inoxidable, con remontados diarios y maceración sobre pieles durante 5-6 días a una temperatura de 25-28°C. Le sigue la fermentación maloláctica y la crianza en depósitos de cemento.

NOTA DE CATA:

COLOR: Rojo rubí intenso.

AROMA: Fragante, agradablemente fresco y vinoso, con marcados recuerdos de fruta madura.

BOCA: Taninos elegantes y buena complejidad, la personalidad típica de Cabernet Sauvignon.

MARIDAJE: Marida perfectamente con todo tipo de carnes rojas, tanto a la plancha como estofadas.