

INDÓMITO CABERNET FRANC 2019

A Indómito nasceu com a premissa de criar uma linha livre, descontraída e voltada para a satisfação de novas situações de consumo. É direcionado para aqueles consumidores que gostam do ritual de abrir a garrafa em busca de novas experiências.



VISUAL

Intensa cor vermelha rubi



AROMA

Aromas atraentes de pimentas maduras e ervas mentoladas.



PALADAR

Na boca percebe-se muito fresco e com taninos macios.



CASTAS

100% Cabernet Franc

VINIFICAÇÃO

Colheita manual durante o mês de março. Seleção manual de cachos. Maceração pré-fermentativa por 4 dias a 10 ° C (50 ° F) no tanque. Fermentação por 7 dias a 27 ° C (80 ° F) em tanques de concreto com leveduras naturais. Maceração pós-fermentativa durante 20 dias. Fermentação malolática natural em tanques de concreto.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14,5%

Estágio: Maturação de 20% do vinho em barricas de carvalho francês durante 10 meses. Os 80% restantes passa 10 meses em tanques de concreto para adquirir toda a expressão varietal. Permaneceu na garrafa por 4 meses antes de seu lançamento.

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 506 | EAN: 7804303002463