



Keo Cabernet Sauvignon 2014

Produtor

Bodega Paiman

Composição

100% Cabernet Sauvignon

Região

Paiman, Valle de Chañarmuyo

Teor Alcoólico

14%

Características

Coloração rubi viloláceo com nuances escuros. A maturidade das uvas proporciona um aroma privilegiado marcado por frutas do bosque, flores, cassis, entrelaçados nos aromas da madeira: café, chocolate, tabaco, coro e pimenta. Na boca, sua untuosidade nos convida a desfrutar cada gota. Um vinho bem estruturado.

Elaboração

Colheita manual em caixas de 12 kilos com rigorosa seleção de cachos e uvas. Maceração a frio antes de agregar as leveduras indígenas selecionadas. Fermentação com duração de 7 a 10 dias a uma temperatura de 25 a 30° C. Rendimento das uvas: 8 toneladas por hectare



Envelhecimento

100% do vinho descansa em barricas de carvalho francês por 8 meses



Acompanhamento



Temperatura
