

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Don Laurindo Reserva Cabernet Sauvignon 2018
<b>Vinícola</b>	Don Laurindo
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Vale dos Vinhedos (Serra Gaúcha)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	9 meses em barricas de carvalho francês de segundo uso
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2022
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em julho de 2014, foi um **Don Laurindo Reserva Cabernet Sauvignon** (então da safra 2010) que inaugurou nosso palco principal. Para nós, uma alegria imensa ter a chancela de uma vinícola com consolidada reputação nacional justo em nossa estreia.

Passados sete anos, temos orgulho de manter a parceria com este tradicionalíssimo produtor da Serra Gaúcha. É o Cabernet Sauvignon Reserva da **espetacular safra 2018** que chega até você hoje.

Feito com grande esmero pela família Brandelli através de vinhedos próprios — localizados no coração do Vale dos Vinhedos a uma altitude de 650 metros — este tinto é fruto de uvas colhidas manualmente, com rendimento de apenas 2 kg/planta, sendo engarrafado sem filtração após o estágio de 9 meses em barricas francesas.

Na taça encontramos prazer e tipicidade.

O aroma entrega frutas negras maduras, como ameixa e groselha, com nuances de alcaçuz, fumaça e chocolate amargo. O palato revela a estrutura clássica da Cabernet, com taninos firmes e acidez salivante. Tem corpo que oscila entre médio e cheio, com sabores de cereja madura, tostado e cravo. Final de bom comprimento e sem arestas.

Um vinho **sen-sa-cio-nal** para a sua faixa de preço.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como ameixa e groselha, com nuances de alcaçuz, fumaça e chocolate amargo



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

revela a estrutura clássica da Cabernet, com taninos firmes e acidez salivante; tem corpo que oscila entre médio e cheio, com sabores de cereja madura, tostado e cravo; final de bom comprimento e sem arestas.

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



## CULINÁRIA