

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Primogénito Cabernet Sauvignon
Vinícola	Bodega Patritti
Safra	2012
País	Argentina
Região	Patagônia
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14.4%
Maturação	24 meses no total (12 em carvalho francês de primeiro e segundo usos + 12 meses em caves)
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	30 minutos
Premiações	91 pontos Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Primogénito Cabernet Sauvignon é mais um vinho tinto da Bodega Patritti, vinícola que vem sendo beneficiada pela alta qualidade de sua gama de produtos. Este varietal elaborado em São Patricio de Chañar recebeu 91 pontos na avaliação do Guia Descorchados. Este vinho tinto é elaborado em São Patricio de Chañar, com leveduras selecionadas e maturação de 12 meses em barricas do primeiro ano e segundo usos, mais 12 meses de estágio reductivo nas cavernas da vinícola.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso, profundo e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de groselha e pimenta negra, aliadas a nuances de baunilha e tostado



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra certa opulência, com taninos generosos, boa integração entre fruta e madeira e acidez bem inserida; os sabores acompanham o perfil aromático e finalizam com longa persistência

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

carnes de caça (como javali, capivara e queixada), cordeiro e cabrito, massas com molhos untuosos, queijos maturados e embutidos



CULINÁRIA