



# CHARNECO CABERNET SAUVIGNON 2020

Charneco Varietals é uma linha exclusiva que pretende evidenciar a riqueza aromática de cada casta.

## Características

### PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.

Encepamento: 100% Cabernet Sauvignon.

### VINDIMAS

O ano vitícola 2019/2020 começou com um Outono e Inverno ameno, e um início de Primavera húmido. Mais pluviosidade e mais dias de chuva em Abril e Maio, relativamente a 2019, repondo água no solo. Esta situação originou uma maior preocupação a nível de infestantes e doenças que foram devidamente controladas.

Julho foi quente com alguns registos de escaldão. No final do mês de Julho e no início de Agosto as noites foram frescas, o que ajudou na maturação.

Foi um ano de boa concentração e frescura provinda de uvas equilibradas. Ocorreu também um ligeiro aumento de quantidade, ainda que com produções relativamente baixas.

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas foram desengaçadas, mas não esmagadas e ficaram 3 dias em maceração a frio. A fermentação alcoólica deu-se a temperatura controlada de 24°C com uma remontagem diária. A fermentação malolática ocorreu em cubas de inox. Estágio de 6 meses em barricas de Carvalho Francês.

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14% vol.

Acidez Total: 5,9 g Ac.Tart./l.

PH: 3,37

Açúcares Totais: 1,2 g/l.

Aspetto Visual: Vinho de cor vermelho intenso.

Aspetto Olfativo: Fruta preta muito madura, pimenta e especiarias.

Aspetto Gustativo: Na boca é aveludado, com taninos bem presentes num conjunto autêntico e com uma acidez viva.

### CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 15 a 16 °C.

Acompanhamento: Acompanhe com carnes assadas/grelhadas e massas.



PRODUTO

Charneco Cabernet Sauvignon 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

7,2

CUBICAGEM (L X C X A)

150 x 223 x 323 mm