

CAVIT SELECT RED BLEND
IGT TRENTINO, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto
Variedades: 40% Teroldego, 35% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah.
Alcohol: 13,0%
Vinificación: Cada variedad se vendimia a mano en su punto óptimo de maduración y se fermenta por separado en depósitos de acero inoxidable. Después de un período de refinamiento en acero inoxidable, los lotes se mezclan. El vino resultante se envejece en barricas de roble de tamaño mediano durante 12 meses y luego se refina en botella antes de su lanzamiento.
Capacidad de Guarda: 6 años
Temperatura de Servicio: Servir de 12 a 14 º C

NOTAS DEL SOMMELIER

Rojo rubí profundo.

A cerezas, ciruelas y zarzamoras obscuras, combinadas con interesantes notas especiadas.

Rico concentrado de fruta con taninos potentes, sedosos y brillante acidez. Excelente estructura, con una frescura diferente que crea un perfil elegante.

Combina bien con carnes a la parrilla y comidas picantes.

CAVIT COLLECTION

La Bodega
La bodega Cavit se encuentra en Trentino, Italia, un paisaje pintoresco de montañas, lagos, manzanos y castillos medievales. Los viñedos de esta región disfrutan de los efectos cálidos de la "Ora del Garda", una brisa suave y seca que atraviesa el cercano lago de Garda y protege la fruta de la humedad y las enfermedades. Las noches frescas en contraste promueven aromas y sabores ricos e intensos en las uvas.