



BODEGA
PALO ALTO
MAIPÚ - MENDOZA - ARGENTINA



REINA REY RESERVA CABERNET SAUVIGNON

VINIFICAÇÃO

As uvas são desengaçadas e enviadas para os tanques para uma maceração prolongada a frio antes da fermentação. São realizadas remontagens por 15 dias em tanques de aço inoxidável a uma temperatura entre 25-29°C. Fermentação malolática natural. Tem um envelhecimento de doze meses em barricas de carvalho francês e americano de primeiro uso. Permanece seis meses em garrafa antes de ser lançado à venda.

UVAS

100% Cabernet Sauvignon

COLHEITA

Manual, na segunda semana de março, em pequenas caixas de 16 kg.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Apresenta uma cor vermelha granada com reflexos violáceos. Oferece aromas intensos de frutas vermelhas maduras, lembrando cassis e cereja, com notas distintas de pimentão verde, baunilha, cacau e café, com toques defumados devido ao seu envelhecimento em barricas. Tem um início doce, amigável e robusto. Com taninos presentes, arredondados, que proporcionam uma grande estrutura e uma acidez equilibrada que realça a fruta. Evolui para um final persistente, repleto de lembranças plenas de notas defumadas.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir entre 16°C e 18°C

Ideal para acompanhar ensopados, carnes vermelhas grelhadas, queijos duros e massas com molhos condimentados