



CAVIT PRINCIPATO RED BLEND IGT TRE VENEZIE, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 12,0%

Vinificación: Las uvas se cosechan a mano durante las primeras semanas de octubre. Luego, las dos variedades se combinan, después de lo cual se someten a una fermentación fría de 12 a 14 días en las pieles, para mejorar la extracción de color y sabor. A continuación, el vino nuevo se cría durante 3-4 meses en depósitos de acero inoxidable, seguido de 6-8 meses en barricas de roble antes de su embotellado y liberación.

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Rojo rubí brillante.



Huele a frutos rojos; Notas bien equilibradas, ligeramente especiadas, típicas del Cabernet Sauvignon.



Amplio, con cuerpo, suave y bien estructurado.



Carnes rojas, pastas preparadas en ricas salsas; entrantes vegetarianos abundantes.

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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com