



**ABEJORRO**  
WINES

## **GRAN BOMBUS CABERNET SAUVIGNON**

**COR:** Vermelho intenso com reflexos violáceos.

**AROMA:** Tabaco, pimenta preta e frutos vermelhos maduros.

**NA BOCA:** Elegante e potente, repleto de frutos vermelhos e pretos maduros. Invade o paladar deixando um retrogosto amplo e prolongado. O envelhecimento em barricas novas de carvalho francês permite realçar sua elegância sem ocultar as características frutais.

### **ANÁLISE:**

- Alc: 13.5%
- pH: 3.6
- Açúcar Res.: 2,1

### **NOTAS DO ENÓLOGO:**

Este Cabernet Sauvignon provém de um vinhedo de 12 hectares localizado em Coquimbito, Maipú, a 800 metros acima do nível do mar. O vinhedo tem 15 anos de idade e proporciona rendimentos baixos, de aproximadamente 4.000 kg/ha. A colheita é manual e realizada quando a uva está bem madura, durante os primeiros dias de abril. Em seguida, os cachos são levados para a vinícola, onde as uvas são desengaçadas e moídas. Maceração pré-fermentativa a frio por 24-48 horas. Fermentação durante 15 dias em tanques de aço inoxidável com temperaturas entre 25-29°C. Fermentação malolática natural com borras finas. Envelhecimento em barricas de carvalho francês por 12 meses e mais 6 meses em garrafa.