

## SANTA DIGNA CABERNET SAUVIGNON 2022



### Visual

Cor rubi, com reflexos de fogo.



### Aroma

Aroma varietal requintado, em fundos ricos de couro e alcaçuz.



### Paladar

Caracterizado pelos taninos sedosos e pelo elegante final da boca.

### Castas

100% Cabernet Sauvignon

### Vinificação

Maceração total: 16 dias . Tipos de fermentação: Alcoólica e malolática. Tempo de fermentação: 8 dias. Temperatura de fermentação: 24°-26°C

### Informação técnica

Álcool: 13,5%

Estágio: 50% do vinho, em barricas de terceiro ou mais usos, por 6 meses.

### Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 453 | EAN: 8410113005267

375ML | Cod.: 456 | EAN: 8410113005274

187,5ML | Cod.: 459 | EAN: 8410113005250