



CAVAS DO VALE

Vinhos Finos & Espumantes



Cabernet Sauvignon 2005

Vinho de paladar que destaca frutas vermelhas maduras toques de envelhecimento lembrando tostado e vanilla, retrogosto persistente e macio. Na sua coloração temo a presença de tonalidades de cor rubi intensa com nuances de envelhecimento. Ótimo para acompanhar pratos com molhos encorpados e carnes vermelhas. A temperatura de serviço ideal é de 15 a 20 °C.



Merlot 2005

Este vinho apresenta uma peculiaridade em seus aspectos olfativos e paladar, caracteriza-se pelo aroma sutil de especiarias, na boca apresenta-se intenso e macio, entretanto ainda com nuances herbáceas que intensificam sua retrogosto. Sua coloração é de rubi intenso com tons violáceos. Acompanha massas condimentadas, aves e carnes vermelhas. A temperatura de serviço ideal é de 15 a 20 °C.



Tannat 2005

Vinho tinto seco, de cor vermelho-rubi com tons violáceos, vinoso, intenso e penetrante. Seu aroma lembra cacau, pimenta, baunilha e manteiga. No paladar é macio e aveludado. Combina bem com pratos bastante condimentados, carnes vermelhas, carnes de caça e queijos fortes. A temperatura de serviço ideal é de 15 a 20 °C.



Moscato 2007

Vinho limpo, brilhante e de tonalidade amarelo palha. Seu aroma é característico e lembra frutas maduras salientando-se pêssego e mais sutilmente percebem-se aromas florais como o de rosas brancas. Ao paladar apresenta estrutura fina e elegante, de acidez marcante, e final harmônico. Combina muito bem com grelhados e molhos leves, peixes, frutos do mar, carnes vermelhas, massas com molhos brancos e queijos frescos. A temperatura de serviço ideal é de 6 a 8 °C.