

# bossa

## Cabernet Sauvignon

Autêntica, vivaz, com estilo e ritmo próprio, a linha Bossa é brasilidade pura.

Colheita manual com alto nível de maturação. Desengace total e vinificação com adição de leveduras selecionadas e controle de temperatura. Períodos de maceração com as cascas que variam de 8 a 15 dias. Fermentação malolática e amadurecimento de 8 meses em madeira.

Terroir	Pinheiro Machado (Serra do Sudeste/RS)
Variedades	Cabernet Sauvignon
Tempo de maturação	8 meses em madeira
Produção por hectare	8 toneladas
Temperatura ideal	16 a 18°C
Volume alcoólico	13%

### Visual

Esse vinho apresenta cor rubi vibrante e brilhante.

### Aroma

Aroma intenso de frutas negras como cassis e amora, notas sutis de especiarias como pimenta e baunilha.

### Paladar

Encorpado e estruturado, com taninos firmes. Sabores de frutas negras persistem, acompanhados de nuances como baunilha e tostados.

### Harmonização

- Costela assada
- Massa ao molho vermelho

