

## **DUNAMIS CABERNET FRANC 2018**

Elaborado com uvas da histórica safra de 2018, onde o clima permaneceu seco e com temperaturas amenas. Esse clima propiciou um amadurecimento pleno de seus polifenóis com alta concentração de açúcar.

**Variedades:** 100% Cabernet Franc.

**Safra:** 2018.

**Vinhedos:** Campanha Gaúcha.

**Solo:** Santa Tecla, areno-argiloso, bem drenado com profundidade média de 2 metros.

**Processo:** Desengace com mínima ruptura das uvas. Maceração por 120 horas a 4 °C em tanque de aço inox. Fermentação controlada a máxima de 24°C. Fermentação malolática. Envelhecimento em barricas de carvalho americanas e francesas novas e de segundo uso, tostado médio, por 20 meses.

### **Principais características do produto:**

**Graduação alcoólica:** 15% vol.

**Acidez total:** 64 meq/l.

**Notas de degustação:** Cor rubi. Aromas de frutas do bosque, eucalipto, menta com leve baunilha. Em boca é elegante, redondo, lembrando frutas vermelhas, chocolate. Taninos intensos. Excelente retrogosto.

**Temperatura de serviço:** 15°C.