



## Cabernet Sauvignon

### Vinho Fino Tinto Seco

Gradação Alcólica: 12,5%vol.

Conteúdo Líquido: 750ml



#### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

**Uvas utilizadas:** 100% Cabernet Sauvignon

**Ingredientes:** Fermentado de uvas, conservador: INS 220

**Prazo de validade:** 03 anos a partir da data de envase.



#### CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

**Análise visual:** Tinto elegante, visualmente apresenta tonalidade granada com reflexos violáceos.

**Análise olfativa:** Aroma de frutas maduras em calda, notas de pimenta preta e delicados toques de mel, cassis e tabaco.

**Harmonização:** Carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos mais intensos como lasanhas e queijos semiduros.

**Temperatura de serviço:** 15-17°C



#### EMBALAGEM PRIMÁRIA

Vidro novo com capacidade de 750ml e tampa de cortiça.

Peso por embalagem: 1,25kg (produto + embalagem).



#### EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Caixa de papelão com capacidade para 06 unidades de 750ml;

Peso líquido: 240g (caixa para 750ml);

Armazenamento: Empilhamento máximo de 07 caixas; Frágil;

Evitar exposição ao sol e a chuva;



#### CÓDIGO DE BARRAS

Garrafa individual: 7896741649362

Caixa (c/ 06 unidades): 7896741690388

#### RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Odair José Wurlitzer

Formação: Bacharel em Biotecnologia Industrial com ênfase em Enologia

Nº de registro no órgão de classe: 13200821 – 13ª região