

Aurora Millésime 2018

O vinho Aurora Millésime Cabernet Sauvignon nasceu em 1991, em uma das grandes safras da história da viticultura brasileira. Foi concebido para ser elaborado apenas nas grandes safras, e em 30 anos, foi elaborado apenas 11 vezes.



ORIGEM
Serra Gaúcha



SAFRA
2018



TEOR Alcoólico
13%



CASTAS
100% Cabernet Sauvignon



TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C a 18°C



CARVALHO
Passagem de 12 meses por barricas de carvalho americano.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Uma boa tonalidade de rubi intensa, no olfato apresenta notas de ameixa, amora, pimenta preta, chocolate amargo, terroso (cogumelos) compondo um perfil aveludado, resultado da maturação das uvas e da passagem por 12 meses por barrica de carvalho americano. Sua estrutura é equilibrada, taninos macios, boa acidez com profundidade e persistência excelentes, dignas de um grande vinho de guarda.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas em geral, carnes de caça, aves de carne escura, molhos untuosos, massas com molhos de queijos de sabor acentuado, risotos com essas bases.

