****

**Tacuabé Cabernet Sauvignon**

**Uvas:** Cabernet Sauvignon  
**Safra:** 2016.  
**País:** Uruguai.  
**Região:** Payssandú –Montevideo.  
**Terroir:** Arenoso.  
**Álcool:** 13% Vol.  
**Temperatura de Consumo:** 16° 18°C.  
**Amadurecimento:** Vinho elaborado em tanques de inox com amadurecimento de 12 meses em garrafa.  
  
**Informações sobre o Produtor.**

Estes vinhos são feitos em homenagem aos índios Charrúas que viveram em nosso país até 1830 após a conquista e colonização européias, a população de Charrúa permaneceu nas mãos das autoridades locais e foi praticamente exterminada.

Os últimos quatro charrúas: Vaimaca, Senaque, Guyunusa e Tacuabé foram levados a Paris por François Curel em 1833 para serem exibidos como uma atração de circo até morrerem. Alguns anos atrás, os restos desses nativos finalmente retornaram ao nosso país em homenagem a esses valentes nativos criamos este vinho que apresenta muita força e personalidade. Ideal para ser servido com assados em geral, carnes vermelhas de média potência. Queijos de maior cura, como o parmesão.

**Análise Organoléptica**

**Visão**: Rubi violáceo intenso, limpo e brilhante.  
**Olfato:** Frutas vermelhas frescas e negras como ameixas e cerejas com notas florais e notas picantes.  
**Paladar:** Um vinho com bom corpo e ótima estrutura, seus taninos são marcantes com final de boca persistente e agradável no paladar.  
**Harmonização:** Ideal para ser servido com assados em geral, carnes vermelhas de média potência. Queijos de maior cura, como o parmesão.

**PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES**

**GALERIA DOS VINHOS – Tel: (11) 3995-9550 -** [**www.galeriadosvinhos.com.br**](http://www.galeriadosvinhos.com.br)  
Rua Wandenkolk 450 – MOOCA – SÃO PAULO – SP – CEP: 03102-030

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| COD: 1135 | EAN:7730900700481 | DUN: 000000000000 | EMB: 12 X 750ML |
| CAIXA: | ALT: | LARG: | COMP: |
| GF: 750ML | ALT: | LARG: | COMP: |
| NCM: | CEST: | CX PL: | PS PL: |