



**Secluded**

**Dedicated**

**Organic**

**Fun**

**Vision**

## LQLC Cabernet Sauvignon 2015



**Região:** IGP Vaucluse - Luberon

**Castas:** 100% Cabernet Sauvignon

**Teor alcoólico:** 13% vol.

**Fermentação:** Fermenta durante 10 dias em cubas de inox a temperatura controlada, com remontagem diária. Terminada a fermentação, prolonga-se um processo de maceração por mais 10 dias.

**Estágio:** 12 meses em barricas novas e toneis de carvalho francês. Após um ano em garrafa é então lançado ao mercado.

**Notas de Prova:** Aromas clássicos a frutos silvestres, amoras, violetas e um ligeiro apontamento a cacau e menta. Taninos e palato firmes; carácter verdadeiro e muitíssimo elegante fazendo lembrar um estilo Medoc, especialmente este 2015.

**Harmonização:** Carnes branca ou vermelhas grelhadas e carnes maturadas.

**UNLOCK  
WINES**