

# CABERNET SAUVIGNON

## Clone 685

Originária da zona de Bordéus, França. O Cabernet Sauvignon é possivelmente a variedade de videira mais plantada no mundo. Tem muito boa adaptação a diferentes condições de cultivo e de clima. Obtêm-se vinhos de excelente qualidade de cor vermelho intenso, com matizes violáceos, de corpo, alcoólicos e aromáticos.



MAIS INFO



## Características

- É uma variedade sensível à eutipiose.
- Medianamente sensível ao míldio e ao oídio.
- Bastante resistente ao complexo de fungos da madeira, à escoriose
- Muito resistente à podridão cinzenta.
- É resistente à podridão.
- Não evolui bem a sua maturação com sequeias muito marcadas.
- Não tem especiais requerimentos em solos, mas é sensível à carência de magnésio.
- Ao brotar de forma tardia resiste bem os frios da primavera.
- Resiste bem ao vento.
- É pouco sensível a corrimentos.
- Obtêm-se muito bons resultados em terrenos de gravilha, sem excesso de água, algo ácidos e bem expostos.
- Requer podas compridas e em Guyot para a sua adequada produção.
- Adapta-se bem a diversas formas de poda e a produção é regular e constante.

## Potencial enológico

- Dá mostos de cor intenso, escuro e muito vivo, mas austeros e tânicos.
- Da variedade Cabernet Sauvignon obtêm-se vinho de cor vermelho intenso, com matizes violáceos, de corpo, alcoólico, aromático e com um leve e característico sabor herbáceo.
- Os seus vinhos jovens têm aromas intensos a groselha, pimento verde e recordam também em ocasiões, a menta e as azeitonas recém colhidas, assim como também o seu aroma recorda o odor a monte baixo ou ervas aromáticas.
- Produz uns vinhos com uma estrutura tânica muito interessante e cor estável se alcança a plena madurez.
- Vinhos muito aptos para o envelhecimento.
- Possui uma pele muito grossa da que se extraem muitos taninos doces o que permite o seu longo envelhecimento. Se a madeira é suave, dá vinhos de textura e delicadeza muito agradáveis, com aromas a chocolate, a tabaco e em parte a mina de lápis, mas conservando o seu característico aroma a groselha e em ocasiões a pimento.
- O vinho mono varietal pode carecer de suavidade e redondez, por isso se utiliza muito com coupages com outras variedades como Merlot ou Syrah. Elaborado com estas variedades melhora notavelmente as características organolépticas do conjunto.



Fazer Vinho



Uva vermelha



Com sementes



0 - 1000m



Maturação média



Produção baixa