



ESTATE

CABERNET SAUVIGNON

- VARIETAL:** 100% Cabernet Sauvignon.
- REGIÓN:** Mendoza.
- PAÍS DE ORIGEN:** Argentina.
- ALTITUD:** 900 m.s.n.m
- COSECHA:** Manual en cajas de plástico individuales, posterior selección de racimos en cinta.
- ELABORACIÓN:** Molienda, despalillado y maceración prefermentativa a 11°C durante 12 hs.
- FERMENTACIÓN:** Alcohólica en vasijas. Tres semanas de maceración en contacto con orujos. Fermentación maloláctica en contacto con borras finas.
- MADURACIÓN:** En vasijas paso por Roble Francés de 6 meses.
- ENÓLOGA:** Julia Halupczok
- DESCRIPCIÓN:** De color intenso con tonos púrpura y azulados. En boca es un vino intenso y con cuerpo, con aromas a pimienta roja y frutos maduros. Con taninos finos y elegantes y una acidez equilibrada.
- Ideal para acompañar con carnes de caza (conejo, ciervo) cordero, carnes blancas con salsas cremosas o pastas.

13.9%

ALCOHOL

2.13

AZÚCAR

5.72

ACIDEZ TOTAL

3.67

PH