

CABERNET SAUVIGNON

FICHA TÉCNICA · VINO TINTO

IDENTIDAD DEL VINO

VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon.

PROCEDENCIA

Viñedos del Valle Central, Mendoza, Argentina.

COSECHA

Manual entre los meses de Febrero y Marzo.

FERMENTACIÓN

Clásica. Con 20 días de maceración con el ollejo de la uva, a una temperatura de 22 °C.

NOTAS DE CATA

VISTA

Profundo rojo rubí con matices violáceos.

AROMA

Frutos rojos y un delicado toque floral.

BOCA

Buena acidez, notas frutales de ciruela y la astringencia del pimienta verde. Complejo.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol	13,50 % v/v
Azúcares reductores	2,00 grs/L
Acidez total	5,30 grs/L
pH	3,6

PRESENTACIÓN & LOGÍSTICA

Presentación	Botella burdeos, verde, capacidad 750 ml.
Packaging	Caja de 6 botellas x 750 ml.
Carga por pallet	150 Caja de 6 botellas x 750 ml.

