



CABERNET SAUVIGNON



COMPOSICIÓN

CABERNET 100%

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco.

ALTURA

A 1100 - 1300 msnm.

VINIFICACIÓN

Cosecha: manual, segunda quincena de abril, se recolectó en Bins de 500 kg.

Recepción: descobajado.

Maceración fría: 48hs a 10°C

Fermentación: 10 días a temperatura controlada entre 25-27°C con remontajes diarios. Uso de levaduras seleccionadas.

Corte. Filtración. Embotellado en frío.

Crianza: en botella durante 3 meses

NOTA DE CATA

Vista: Brillante, de intenso color ojo rubí.

Olfato: Amplio y delicado, resaltan las notas de base especiada y carácter frutal tan propias de este varietal cultivado en altura.

Boca: Entrada amable, de cuerpo carnoso y envolvente, agradable e intenso final.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16 - 18°C.

DATOS DEL VINO

Alcohol: 12.70 % v/v

Azúcar: 4 g/l

Acidez total: 5.90 g/l

BODEGA
ESTANCIA
MENDOZA