



CABERNET SAUVIGNON

COMPOSIÇÃO

CABERNET SAUVIGNON 100%

LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

Vista Flores, município de Tunuyán, Valle de Uco.

ALTITUDE

1100 - 1300 msnm.

VINIFICAÇÃO

Colheita: manual, durante a segunda quinzena de abril, em caixas plásticas de 500kg.

Recepção: desengaçadeira.

Maceração a frio: 48h a 10°C

Fermentação: 10 dias sob temperaturas controladas, entre 25 e 27°C, com remontagens diárias. Adição de leveduras selecionadas. Corte, filtragem e engarrafamento a frio.

Envelhecimento: na garrafa, durante 3 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vista: Brilhante, vermelho rubi intenso.

Nariz: Delicado e intenso buquê, com notas de especiarias e aromas frutados próprios desta variedade plantada em altitude.

Boca: Entrada amável, com um paladar envolvente, encorpado e carnoso, final prazeroso e persistente.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Entre 16 - 18°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 12,70% v/v

Açúcar: 4g/l

Acidez Total: 5,90g/l

BODEGA
ESTANCIA
MENDOZA