



WINE OF ARGENTINA



FICHA TÉCNICA

Varietal: 100 % Cabernet Sauvignon

Cosecha: 2023

Región: Maipú, Mendoza, Argentina

Fecha de Cosecha: 1º semana de abril

Elaboración:

Fermentación clásica en tinto con levadura seleccionada y temperatura de 25-27° C. Maceración total de 20 días en contacto con los orujos. Fermentación maloláctica completa en piletas.

Crianza:

La mitad del vino tiene aporte de roble francés y el resto se mantiene en piletas de hormigón sin contacto con madera. Al final de la crianza se realiza el corte entre los dos vinos.

Enólogo: Juan Manuel Cabrera

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol
13,5%

Acidez total
5,23g/l

Azúcar residual
2.84g/l

NOTAS DE CATA

Vista: Presenta un color rojo rubí intenso.

Nariz: Fruta fresca y madura con notas de especias en combinación con la pimienta y el ahumado del roble.

Boca: Posee taninos firmes y redondos que aportan jugosidad y dulzura en combinación con las frutas rojas.

PRESENTACIÓN

Contenido caja: 6 bot. x 750 ml.

Medida botella: 299 x 71 mm

Peso botella: 1.159 gs.

Código botella: 7798331101222

Medida caja: 240 x 159 x 298 mm

Peso caja: 7,116 kgs.

Código caja: 17798331101229

Consolidado: Pallet 1,0 x 1,2 x 1,5 mts

140 cajas - 1.012 kgs

CERTIFICACIONES



CABERNET
SAUVIGNON

