



CABERNET SAUVIGNON

Notas de cata:

Vino fresco, joven y frutado. Color rojo rubí brillante. Cereza y aromas especiados de pimienta negra y olivas. Paladar bien estructurado y de final largo.

Guarda: 5 años.

Alcohol: 13.5%

Región: Mendoza, Argentina.

Método De Cosecha:

- Trabajo artesanal,
- Raleos previos a la pinta y a la cosecha,
- Cosecha en cajas de PVC de 18 kgs.

Elaboración:

- Mesa vibradora de selección de racimos,
- Mesa fija de selección de grano,
- Tanques de acero inoxidable con control individual de temperatura.

Envasado:

- Corcho natural,
- Capsulado manual.
- Etiquetado manual.

Maridaje:

Variedad de quesos duros. Carnes rojas. Verduras asadas y salteadas. Pastas con salsa de contenido graso especiadas o rojas.

