



CABERNET SAUVIGNON CLASICO 2016

Notas de cata:

Rojo rubí intenso y brillante. Aromas de frutos rojos, higos y ciruela. Notas de chocolate y vainilla provenientes de su añejamiento en barricas de roble francés. Vino de estructura media, taninos dulces persistentes y 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.

Maridaje:

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

