



CABERNET SAUVIGNON

Variedad: Cabernet Sauvignon 100%

Kilogramos por hectárea: 6.000 a 8.000

Hectolitros por hectárea: 35 a 45

Región: Juanicó

Suelo: Calcáreo arcilloso

Clima:

- ~ Templado con influencia oceánica
- ~ Temperatura media anual 16.6°C
- ~ Estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos

METODO DE ELABORACION:

- ~ Racimos seleccionados y cosechados manualmente
 - ~ Despalillado seguido de selección manual grano por grano
 - ~ Maceración fría de granos en tanques de acero inoxidable durante 4 días
 - ~ Maceración total durante 3 semanas
 - ~ Délestage y pissage diario
 - ~ Fermentación entre 22°C a 28°C
- Crianza en Roble: 6 – 9 meses

NOTAS DEL ENOLOGO:

Cabernet con estilo “viejo mundo” donde dominan las características herbáceas como morrón y especias, debido a maduración justa de la uva al final de su ciclo vegetativo.

Color: Rubí con notas de crianza

Nariz: Aroma complejo donde se funden armónicamente madera y fruta

Boca: Untuoso y suave con notas de chocolate amargo y frutos secos

Servicio: 16°C a 20 °C

Recomendación: Indicado para carnes a la parrilla, aves y pastas con salsas.