



UVAS Cabernet Sauvignon 2022

Enóloga: María Eugenia Baigorria.

Composición varietal: 100% Cabernet Sauvignon.

Región de Origen: Maipú, Mendoza.

Graduación alcohólica: 13.5%

Detalles del viñedo: Suelo aluvial y riego por goteo.

Clima: Seco y continental con gran exposición solar que permite una perfecta maduración.

Cultivo de la vid: Espaldera vertical.

Datos de la cosecha: Cosecha manual del 20 de marzo al 5 de abril.

Rendimiento: 12.000 kg/Ha.

Vinificación: Uvas despalilladas y estrujadas, maceradas previo a su fermentación de 10 días en depósitos de acero inoxidable a 24-26°C. Fermentación maloláctica natural.

Envejecimiento: 20% en barricas de roble americano por 2 meses.

Operaciones previas al embotellado: Filtración con diatomeas y membranas.

Color: Ladrillo profundo con reflejos rojos.

Aromas: Una fina combinación de hierbas aromáticas, pimienta y frutos rojos.

Boca: Aterciopelado, redondo con taninos suaves y final prolongado.

Acidez total: 5,10 g/l de ácido tartárico.

Azúcar residual: 1,50 g/l.

Temperatura de servicio: 16-18°C.

Guarda: Hasta 2 años.

Disfrútelo con cerdo sazonado o cordero asado con salsa de menta.