

NUESTROS VARIETALES BIANCHI

CABERNET SAUVIGNON



Añada:	2012
Varietal:	100% Cabernet Sauvignon
Alcohol:	14.10 %
Azúcar Residual:	3.42 g/l
Acidez:	3.50 g/l
PH:	3.80
Viñedos:	Finca Doña Elsa ubicada Rama Caida, San Rafael, Mendoza ubicado a 750 metros sobre el nivel del mar. Rama Caida es un área más fresca de San Rafael. Terrenos de composición areno calcáreo y origen aluvional

Producción por hectárea:	180qq/Ha
Proceso de fermentación:	Cosecha manual, estrujado suave y fermentación clásica de la vendimia en contacto suave con roble francés de tostado medio, manteniendo la temperatura controlada. Separación del líquido de los sólidos y utilización del vino de libre drenaje con pequeño porcentaje de vino obtenido a baja presión con prensa neumática para mejorar la estructura y complejidad. Estabilización y maduración natural en tanques de acero inoxidable antes del embotellado bajo atmósfera inerte para preservar sus cualidades.

NOTAS DE CATA:

Este Cabernet se presenta como digno exponente varietal, color profundo y atrayente de ribetes rojo rubí. Los aromas especiados a pimienta y regaliz son acompañados con frescas notas tostadas y de menta silvestre. Las frutas silvestres como la mora y el cassis se funden luego y al pasar por la boca se torna impetuoso y sobrio con marcada presencia final de frutos negros.

COCINA:

Su estructura firme es la clave para las combinaciones con preparaciones especiadas como las costillas de cordero con tomillo, el lomo a la pimienta o las carnes grilladas. Perfecto para acompañar una tabla de fiambres y jamón serranos con quesos de pasta dura.

Temperatura de Servicio:

Lo ideal es disfrutarlo alrededor de los 18°C.

GUARDA:

Al ser una línea donde se resaltan los caracteres jóvenes y frutados de los distintos varietales no se recomiendan para guarda.