



CABERNET SAUVIGNON 2003

ORIGEN

MAIPU, Provincia de Mendoza.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral Zuccardi

FECHA DE COSECHA

Primer semana de Abril

VINIFICACION

COSECHA: Manual, en cajas plásticas de 18 kg
FERMENTACIÓN: En tanque de inoxidable, con control de temperatura. entre 25 -27fflC
TIEMPO DE FERMENTACION Y
MACERACION: 25 días, con delestage y pigeage diarios
FERMENTACION MALOLACTICA
Natural, en barrica.
CRIANZA: 14 meses en barricas de roble francés tostado medio de primer uso.

COMPOSICION VARIETAL

100% Cabernet sauvignon

ALCOHOL

14.00 %vol.

ACIDEZ TOTAL

5.50 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

2.50 g/l

NOTAS DE CATA

De color Rojo rubí profundo con visos púrpura en el menisco de la copa.

Distinguidas notas de frutos rojos y negros como guindas, cerezas, ciruelas que se entremezclan con pimienta negra, clavo de olor, chocolate negro y tabaco Entrada en boca importante, vivaz, con un amplio desarrollo en el medio de la boca. La textura sedosa de sus taninos dan al vino carnosidad y estructura. Elegante, complejo y prolongado.

Rodolfo Montenegro | Enólogo

