

PERFIL DE VINO

CABERNET MENDOZA 2013

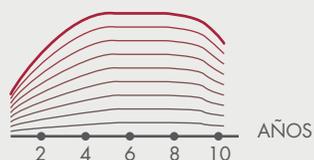
Reflejo preciso de su variedad, **Cabernet Mendoza** es un mensaje filosófico y directo, donde la fruta se sobrepone a los matices minerales. Proveniente, en gran parte, de pequeños paños de viñedo ubicados en la primera zona de Mendoza, este vino de escasa producción resalta en su textura jugosa plena de frutas negras y rojas. Lejos de la abstracción, ofrece un agradable camino directo al placer.

Cabernet Mendoza expresa la espontaneidad y la vivacidad de su juventud.

FICHA TÉCNICA

| | |
|-----------------------------|--|
| WINEMAKERS | Roberto Cipresso, Santiago Achával |
| COMPOSICIÓN VARIETAL | 100% Cabernet Sauvignon |
| PRODUCCIÓN | 56.616 botellas |
| CRIANZA | 9 meses en barricas de roble francés |
| COSECHA | Manual / Del 20 de Marzo al 9 de Abril, 2013 |
| ANÁLISIS | 14,5% Alcohol PH 3,8 Acidez 6,67 |

POTENCIAL DE GUARDA



RENDIMIENTO



SUGERENCIA

Servir a temperatura entre 16° y 18°C. Recomendamos fuertemente decantar este vino al menos una hora antes de beberlo.

