

Cabernet Sauvignon Roble

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	Rojos oscuros intensos con lágrimas densas en las copas.
	Nariz	Los aromas y sabores son frutados y especiados con un aporte de madera que aumenta su complejidad.
	Boca	Bastante armonioso con taninos todavía levemente punzantes aún, buen peso frutal y correcto paso de boca.
	Maridaje sugerido	Picadas, quesos fuertes, asados, carnes de res, cerdo, ternera, cordero, pastas con salsas pesadas, lasagna, pollo.
	Guarda sugerida	Dos años.
	Temperatura sugerida de consumo	Entre 16° C a 18° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Variedades de uva	100 % varietal Cabernet Sauvignon
	Cosecha	2015
	Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
	Maceración con hollejo	Sí
	Fermentación alcohólica	De 48 hs. a 72 hs. entre 5° C a 8° C, fermentando entre 5 a 7 días, entre 10 a 15 días vino sobre orujos.
	Temperatura máxima	31° C
	Tiempo de guarda en Roble	8 meses en roble.
	Levaduras seleccionadas	No
	Uso de enzimas	Sí
	Mezcla vino con gota de prensa	Sí
	Alcohol	12,80 % v/v
	Extracto seco	34,10 g/l
	Azúcar	2,50 g/l
	Acidez total	5,60 g/l expresado en ácido tartárico.
	Acidez volátil	0,35 g/l expresado en ácido acético.
So2 total	100 mg/l	

