

PENEDO BORGES CEPAS

CABERNET SAUVIGNON 2018



VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1050 msnm)

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Producción: 9.000 kg/ha

En el viñedo se realizan trabajos de desbrote y deshoje para lograr una mayor expresión varietal.

BODEGA

Elaboración tradicional. Manejo controlado de temperatura durante la Fermentación y maceración. Remontajes diarios y delestages.

Maceración total: 20 días. Prensado suave.

Crianza: 15% del vino en roble francés y americano durante 6 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar Residual	Acidez
14.8°	2 g/l	5.65 g/l

NOTA DE CATA

De color rojo rubí intenso, presenta en nariz notas a fruta roja, pimienta roja, eucalipto, especias, vainilla y tabaco dulce. En boca, es un vino de gran volumen, taninos sedosos y gran complejidad.

Maridaje sugerido: Carnes rojas, file mignon, cordero, risotto de hongos, queso tipo Cheddar.

