



**PENEDO BORGES**  
BODEGA BOUTIQUE

## **PENEDO BORGES MICROVINIFICACIONES**

### **EN BARRICAS CABERNET SAUVIGNON 2018**

#### VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1.050 msnm)

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Producción: 5.000 kg/ha

Selección de parcelas identificadas y escogidas por sus características dentro de nuestro único viñedo.

#### BODEGA

Fermentación en Barricas de Roble, las cuales se abren para llenarlas y posteriormente son cerradas nuevamente; realizando todo el proceso de fermentación con la bodega acostada, permitiendo así trabajos manuales de piseo y rotación. Terminada la fermentación se abren nuevamente para vaciarlas. Luego se cierran para comenzar la guarda de los vinos obtenidos  
Crianza: en barricas de roble francés durante 12 a 14 meses.

#### DATOS ANALÍTICOS

| Alcohol | Azúcar Residual | Acidez   |
|---------|-----------------|----------|
| 15.3°   | 1.62 g/l        | 5.55 g/l |

#### NOTA DE CATA

Color rojo rubí intenso, con notas de pimiento rojo maduro, pimienta negra, y frutos negros. De acidez equilibrada, taninos maduros, elegantes y persistentes, gran estructura y de final prolongado.

Con un excelente potencial de guarda.

**Maridaje sugerido:** Tortilla a la española, filet mignon alto, cordero, risotto de hongos, queso Gruyere

