



PENEDO BORGES
BODEGA BOUTIQUE

PENEDO BORGES SELECCIÓN DE PARCELAS

CABERNET SAUVIGNON 2018

VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1.050 msnm)

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Producción: 5.000 kg/ha

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

BODEGA

Selección y elaboración en microvinificaciones de cada una de las parcelas (800-900lt). Manejo controlado de la temperatura durante la maceración y fermentación. Trabajo manual de pisoneo. Maceración total: 20 días.

Crianza: barricas de roble francés y americano de primer y segundo uso por 12 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar Residual	Acidez
15.5°	2.61 g/l	5.57 g/l

NOTA DE CATA

Vino de gran expresión varietal, característico de Agrelo, color rojo rubí intenso con notas de frutas negras. Pimiento rojo asado, pimientas blanca y negra, moca y chocolate. De acidez equilibrada, muy buen volumen, taninos maduros y de final persistente.

Maridaje sugerido: Rostbeef, cordero asado, chivito, quesos Gruyere o Parmigiano.

RECONOCIMIENTOS

93pts - Tim Atkin

