

CEPAS CABERNET SAUVIGNON 2023

ENÓLOGO: Juan Manuel González

VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1.050 m.s.n.m.)

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Producción: 9.000 kg/ha

Control de las labores en el viñedo para lograr la mejor expresión varietal de Alto Agrelo.

BODEGA

Elaboración tradicional. Temperatura de fermentación entre 24° y 26°C.

Remontajes diarios. Prensado suave.

Crianza: Sin crianza en Roble.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,8°

Azúcar Residual: Menos de 1,80 g/l

Acidez: 5,40 g/l

NOTA DE CATA

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

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

