

NOVECENTO



CABERNET SAUVIGNON

VARIEDAD: Cabernet Sauvignon 100%.

ORIGEN: Agrelo, Tupungato, La Consulta. Mendoza, Argentina.

ALCOHOL: 13.7% v/v

VIÑEDOS: El rendimiento de los viñedos es de 100Q/ha., con una edad promedio de 30 años, conducidos en espaldero alto. Son regados por surcos con agua proveniente de deshielos. Implantadas en suelos de profundidad media, con buen drenaje. Es una zona de gran amplitud térmica día/noche. Los viñedos se encuentran entre 900 y 950 m sobre el nivel del mar y se caracterizan por gozar de una excelente luminosidad, típica de esta región vitivinícola.

PROCESO DE ELABORACIÓN: Las uvas son cosechadas de viñedos seleccionados por su alta calidad enológica, baja producción y buena sanidad. El momento de cosecha es determinado en función de análisis químicos y degustación de las bayas. La cosecha se realiza manualmente, las uvas en la molienda son despalladas, refrigeradas y posteriormente son enviadas a las vasijas de fermentación, donde tiene lugar la fermentación alcohólica, que dura aproximadamente 10 días. Al finalizar la misma, comienza el período de maceración, 10 a 15 días más, cuyo resultado final es determinado por degustación. Una vez descubado, es puesto en contacto con roble americano hasta obtener un vino que se caracteriza por un perfecto equilibrio entre los atributos propios de la uva y los de la madera.

COLOR: Rojo púrpura intenso.

AROMA: Franco, justo equilibrio entre los frutos negros y especias, complejo.

BOCA: Estructurado, elegante, con un dejo de tabaco y café aportado por su paso por madera.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C a 18°C.

