

NOVECENTO



CABERNET SAUVIGNON

VARIEDAD: Cabernet Sauvignon 100%.

ORIGEN: Perdriel / Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

ALCOHOL: 13.5% v/v

VIÑEDOS: El rendimiento de los viñedos es de 120Q/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, lo que favorece la formación de aromas. Los viñedos se encuentran a 870 m sobre el nivel del mar, se caracterizan por gozar de excelente luminosidad, propia de esta región vitivinícola.

PROCESO DE ELABORACIÓN: Las uvas son cosechadas de viñedos seleccionados. La cosecha se realiza manualmente, una vez que las uvas llegan a la bodega son enfriadas y posteriormente despalilladas y enviadas a tanques donde se lleva a cabo la fermentación alcohólica, con temperaturas de 25°C aproximadamente. Una vez terminada se practica una maceración corta, dado que el objetivo es obtener vinos frutados y de estructura suave.

COLOR: Rojo rubí intenso.

AROMA: Aromas frutados frescos y especiados.

BOCA: Agradable sabor a frutas rojas, intenso en boca con equilibrada acidez.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14°C a 16°C.

