



JEUNE CABERNET SAUVIGNON

VIGNOBLES

LIEU : Agrelo, Luján de Cuyo.
ANNÉE DE PLANTATION : 2006.
CONDUITE : Treillis.
SOLS : Argileux avec galets.

ALTITUD: 1.000 msnm.
RENDIMIENTO: 8.000 kg/ha.
COSECHA: Manual.

ÉLABORATION

COMPOSITION : 100% Cabernet Sauvignon.
PRÉPARATION : Sélection manuelle et égrappage des grappes. 20 jours macération à froid du moût avec du marc dans des cuves en acier inoxydable. Fermentation avec des levures indigènes.
Découvrez : séparation de la majeure partie du pétrole et de l'or.
Minimum de 6 mois de vieillissement dans une cuve en acier inoxydable.
Clarifié, filtré et fragmenté.
PRODUCTION : 7 000 bouteilles/an.
VIGNERON : Juan Ubaldini.

NOTES DE L'ACTS

Vin rouge rubis aux reflets violets. Arômes de fruits rouges
Mûr avec une finale de poivre noir. En bouche il se distingue par son entrée large et sa structure.
TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15°C et 16°C.