



CABERNET SAUVIGNON GIOVANE

VIGNETI

UBICAZIONE: Agrelo, Luján de Cuyo.

ANNO DI IMPIANTO: 2006.

GUIDA: Traliccio.

TERRENO: Argilloso con ciottoli.

ALTITUDINE: 1.000 metri sul livello del mare.

RESA: 8.000 kg/ha.

VENDEMMIA: Manuale.

ELABORAZIONE

COMPOSIZIONE: 100% Cabernet Sauvignon.

VINIFICAZIONE: Selezione e diraspatura manuale dei grappoli. 20 giorni macerazione a freddo del mosto con le vinacce in vasche di acciaio inossidabile. Fermentazione con lieviti indigeni.

Svinatura: separazione del mosto e delle vinacce. Minimo 6 mesi di invecchiamento in vasca di acciaio inox. Chiarificato, filtrato e frazionato.

PRODUZIONE: 7.000 bottiglie/anno.

PRODUTTORE: Juan Ubaldini.

NOTE DI CATA

Vino rosso dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Aromi di frutti rossi Maturo con un finale di pepe nero. In bocca si distingue per la sua entrata ampio e la sua struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 15°C e 16°C.