

CABERNET
SAUVIGNON
2012

fingerprints 



CULTIVO

Origen: *Mendoza, Argentina*
Varietal: *Cabernet Sauvignon*
Edad del viñedo: *12 años*
Producción: *12.000 Kg/Ha*
Viñedos: *Ubicados en suelos francos del valle central de Mendoza*
Fecha de cosecha: *Entre la segunda quincena de Marzo y la primera de Abril de 2012*

VINIFICACIÓN

Fermentación: *Con levaduras seleccionadas, a una temperatura máxima de 26 C° y un período de 20 días de encubado. Fermentación maloláctica completa. Breve contacto con roble francés, que mejora su estructura, sin aportar madera.*
Crianza en botella: *6 meses*

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol (% vol): *13,8*
Acidez total (mEq/l): *6,53*
Azúcares reductores (g/l): *2,34*
Extracto seco (g/l): *30,35*
SO₂ Total (mg/l): *43*
SO₂ Libre (mg/l): *12*
pH: *3,8*

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color: *Presenta un intenso y profundo color rubí.*
Nariz: *Su aroma a frutos rojos predomina en el bouquet, con suaves toques a pimienta y eucalipto.*
Boca: *Se perciben los mismos descriptores que nariz, junto a leves dejos de especias proveniente del roble francés. Estructurado, suave en taninos, con vainilla.*

Temperatura de servicio: 16-17 C°