

ALTOS VIÑEDOS

VIEJO TANQUE CABERNET SAUVIGNON



VARIETAL: 100% CABERNET SAUVIGNON.

APELACIÓN: VALLE DE UCO, MENDOZA, ARGENTINA.

VIÑEDO: VISTA FLORES, A 1200 MTS SNM.

SUELO: PEDREGOSO FRANCO ARENOSO.

PROCESO: MACERACIÓN PRE FERMENTATIVA 6 DÍAS, FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A 26°C,
FERMENTACIÓN MANOLÁCTICA 8 MESES EN BARRILES.

COMPOSICIÓN: ALCOHOL: 13.9 % AZÚCAR: 2.4 g/l AC. TOTAL: 5.6 g/l

DESCRIPCIÓN: ROJO RUBI INTENSO, BRILLANTE. DESTACAN FRUTOS NEGROS ACOMPLEJADOS
COMO MORAS CON NOTAS ESPECIADAS Y DE CAMELO. BUEN CUERPO Y
EQUILIBRADO, DE TANINOS DULCES Y PERSISTENTE FINAL.

TEMPERATURA: 17° C.

ENÓLOGO: RODRIGO CALATAYUD.

PRESENTACIÓN: CAJA 6X750 ML.

info@altosvinedos.com.ar

www.altosvinedos.com.ar