



AMOR POR EL VINO

CIVIT 757

CABERNET SAUVIGNON



VIÑEDOS

Origen	Perdriel, Luján de Cuyo
Altitud	980 msnm
Año de plantación	2010
Clima	Continental, semiárido, con veranos cálidos y secos e inviernos fríos y también secos, Heladas ocasionales. Bajo riesgo de granizo.
Suelo	Aluvionales de textura franco-limosa, profundos, con escasa materia orgánica y buen drenaje.
Riego/ Conducción	Riego por goteo. Conducción en espaldero alto con poda Royat.
Rendimiento	120 QQ/ha



DATOS TÉCNICOS

Alcohol %v/v	14,80 %
Acidez total g/l	5,3 g/l
Azúcar g/l	1,3 g/l
PH	3,75
Presentación	Botella x 0,75 L



NOTA DE CATA

A la vista presenta un intenso color rojo con destellos granate. Aromas dominados por la fruta negra y especias como regaliz y pimienta negra. En boca es vibrante, con taninos dulces y aromas de boca que recuerdan al chocolate y la nuez.



ELABORACIÓN

- Manual en cajas de 18 kg
- Selección manual de los mejores racimos
- Fermentación en vasijas de acero inoxidable de 100 HL, temperaturas entre 24 y 28 °C. Maceración pelicular durante 22 días. Fermentación maloláctica con bacterias nativas.



a16sa.com



info@a16sa.com.ar



2613 73-7957