



AMOR POR EL VINO

PROTECTOR

AIR-CABERNET SAUVIGNON



NOTA DE CATA

Color rojo con matices granate y destellos brillantes. Nariz compleja y con marcada tipicidad varietal; aparecen notas de frutos negros en armonioso equilibrio con aromas de pimientos asados y especias como canela y pimienta blanca. En boca se perciben los taninos característicos del varietal que le otorgan personalidad y persistencia.



VIÑEDOS

| | |
|-------------------|---|
| Origen | Perdriel, Luján de Cuyo |
| Altitud | 980 msnm |
| Año de plantación | 2012 |
| Clima | Continental, semiárido, veranos cálidos con alta amplitud térmica entre el día y la noche. Bajo riesgo de heladas. |
| Suelo | Aluvionales de textura arenosa y muy pedregoso. Suelos con escasa materia orgánica pero gran mineralidad. |
| Riego/ Conducción | Riego por goteo con agua de deshielo. Conducción en espaldero alto con poda Royat. |
| Rendimiento | 110 QQ/ha |



DATOS TÉCNICOS

| | |
|------------------|-----------------------|
| Alcohol %v/v | 14.30% |
| Acidez total g/l | 5,3 g/l |
| Azúcar g/l | 2 g/l |
| PH | 3,71 |
| Presentación | Botella x 0,75 Litros |



ELABORACIÓN

- Manual en cajas de 18 kg
- Selección manual de los mejores racimos
- En vasijas de acero inoxidable de 60 HL, temperaturas entre 24 a 30°C. Maceración prolongada por 26 días. Fermentación maloláctica con bacterias nativas.
- CRIANZA: 16 meses en barricas de roble francés.



a16sa.com



info@a16sa.com.ar



2613 73-7957