

# Cabernet Sauvignon

*La sabiduría de la naturaleza le regala a nuestros viñedos de altura condiciones inigualables: días soleados y noches frescas, escasas lluvias y suelos óptimos para el desarrollo de las vides.*

*Es así como se obtiene este vino sereno, expresivo y noble.*



## DESCRIPCIÓN

**Vista:** rojo rubí intenso con leves reflejos purpúreos.

**Aroma:** aromático y frutado, con notas de pimienta típica de la región.

**Boca:** buena estructura y volumen, con taninos suaves y un final tostado.

**Maridaje sugerido:** carnes vacunas asadas, aves de caza, pastas con salsas intensas, cordero.

**Potencial de guarda:** preferentemente beber dentro del año de cosecha, o hasta 4 años desde su cosecha.

**Temperatura del servicio:** 15° - 17° C

## DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Composición varietal:** 100% Cabernet Sauvignon

**Origen:** Valle de Cafayate (1.750 msnm) Salta, Argentina

**Maceración:** pre-fermentativa: 72 horas a 8°C

post-fermentativa: 10 días

**Fermentación alcohólica:** 8 días a 24°-27°C

**Fermentación maloláctica:** Sí

**Crianza:** No

**Cosecha:** 2019

**Alcohol:** 13,7%vol

**Azúcar residual:** 3,70 g/L

**Acidez total:** 6,0 g/L

**pH:** 3,6

[www.vinoscafayate.com.ar](http://www.vinoscafayate.com.ar)

 @cafayatear  /VinosCafayate