

PRIMOGENITO CABERNET SAUVIGNON



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 13,9 %

Acidez: 5,3 g/l

Azúcar Residual: 2,35 g/l

PH: 3,7 g/l

Extracto Seco: 32 g/l

Rendimiento del viñedo: 80 qq/ha.

Cosecha: Manual.

ELABORACIÓN

Maceración pre – fermentativa en frío.

Fermentación con levaduras seleccionadas y a temperatura controlada.

Fermentación maloláctica en tanques de concreto a temperatura controlada.

CONTACTO CON ROBLE: 12 meses en barricas de roble francés de primero y segundo uso.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° C

POTENCIAL DE GUARDA: 8 a 10 años.

NOTA DE CATA

Color rojo rubí intenso con tonos más claros que viran al bordó, brillante.

Nariz expresiva con notas de frutos del bosque como frutillas y cassis, notas especiadas de pimienta negra, morrones rojos y pimientos. Taninos redondos y persistentes.

Es un vino elegante, con muy buen cuerpo y estructura.

ENÓLOGO: Nicolás Navío.

San Patricio del Chañar, Neuquén. Patagonia Argentina.

