

VARIETAL > CABERNET SAUVIGNON



PRESENTACIÓN

Productor: Bodega Araujo

Línea: Varietales

Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina

Botella: Cónica baja, con picada, color verde oliva, 750ml.

Cierre: Microaglomerado calidad diam. 3

INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: 100% Cabernet Sauvignon, viñedos propios.

Año de cosecha: 2020.

Altitud: 600 msnm.

Edad del viñedo: 15 años.

Irrigación: Por superficie.

Rinde por hectárea promedio: 8000 kilos.

Densidad: 4000 plantas por hectarea.

Conducción: Espaldera.

Suelo: Franco arenoso.

Poda: Tradicional.

Cosecha: Manual en cajas de 20 kilos.

Fermentación alcohólica: Levaduras seleccionadas, 15°, 25 días.

Alcohol: 13,3%

Azúcar: 5,25 g/L

Acidez: 5,30 g/L

Aditivos: Sulfitos

VARIETAL > CABERNET SAUVIGNON



PACKAGING

Caja: cartón corrugado para 6 botellas, con separador.

Peso por caja: 7.020 kg.

Paletización recomendada: 150 cajas por palet (5 capas de 30 cajas cada una).

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

12 - 16° C

NOTAS DE CATA

Nuestro Cabernet Sauvignon es de color violáceo, de gran intensidad y color brillante. En nariz presenta aromas típicos a pimientos, pimienta negra y cuero, nos adelanta que se trata de un vino nervioso y de carácter, pero sumamente equilibrado. En boca cumple con la promesa que realizó en nariz, con taninos firmes pero sin aristas, encuentra el balance entre las sensaciones dulces, la acidez y la rusticidad de este Cabernet Sauvignon.