



CASK *Tempranillo roble Cask*

> PRESENTACIÓN

Productor: Bodega Araujo.
Línea: Roble Cask.
Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina.
Botella: Cónica baja, con picada, color verde oliva, 750ml.
Corcho: Microaglomerado calidad diam. 5



INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: 100% Tempranillo, viñedos propios.
Año de cosecha: 2019.
Altitud: 600 m.s.n.m.
Edad de viñedos: 12 años
Irrigación: por superficie
Rinde por hectárea: 6000 kg.
Densidad: 4000 plantas por hectárea.
Conducción: espaldera
Suelo: franco -arenoso
Poda: tradicional.
Cosecha: manual, en cajas de 20 kg.
Fermentación alcohólica: levaduras seleccionadas, 25°, 20 días.
Fermentación maloláctica: 100% bacterias seleccionadas.
Madera: 6 meses roble francés, 3 meses en barrica de roble americano.

Alcohol: 13.7% vol.
Acidez: 5.33g/L.
Azúcar: 2.70g/L.
Aditivos: sulfitos.



PACKAGING

Caja: cartón corrugado con capacidad para 6 botellas, con separador.
Peso por caja: 7.020 kg.
Paletización recomendada: 150 cajas por palet (5 capas de 30 cajas cada una).



NOTAS DE CATA

A la vista se presenta color cereza, intenso, con tonos rojo vivo, de intensidad media/alta. En nariz posee mucha tipicidad con aromas que recuerdan a frambuesa, a mermelada con toques de café y tabaco aportados por el paso por barrica, es un conjunto que lo vuelven sumamente complejo e interesante. En boca este vino franco y frutado, deja un recuerdo fresco con un correcto balance entre acidez y taninos, además de darle buen volumen de boca y a invitarnos a seguir degustándolo.

Temperatura de servicio entre 16° y 18°C.



DESDE
2001

TARRAGONA 451 bis
ROSARIO, ARGENTINA

+54 9 341 6193447
www.bodegaaraujo.com.ar

