

CASK

# Cabernet Sauvignon 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% Cabernet Sauvignon, 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:** 13.8% vol.  
**Acidez:** 5.33g/L.  
**Azúcar:** 2.46g/L.  
**Aditivos:** sulfitos.



## PACKAGING

**Caja:** cartón corrugado con capacidad para 6 botellas, con separador.  
**Peso por caja:** 7.14 kg.  
**Paletización recomendada:** 150 cajas por palet (5 capas de 30 cajas cada una).



## NOTAS DE CATA

Nuestro Cabernet Sauvignon presenta un color violáceo que nos adelanta el intenso carácter de este vino. Sus aromas finos expresan distintas capas entre las que destacamos las frutas negras, las especias y la pimienta que le da cierta expresión salvaje además expresa la complejidad generada por su paso en barricas de diferentes orígenes, con descriptores como coco, vainilla y canela. En boca sus taninos presentan buen agarre, con una entrada dulce y sedosa que va aferrando dando sensaciones de carnosidad y volumen. Por último su final de boca es franco y profundo dejando un buen recuerdo y una invitación a seguir degustándolo.  
**Temperatura de servicio entre 16° a 18°C.**



DESDE  
2001

TARRAGONA 451 bis  
ROSARIO, ARGENTINA

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

