

Cabernet Sauvignon



DESDE
2001

TARACONA 451 bis
ROSARIO, ARGENTINA

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

> PRESENTACIÓN

Productor: Bodega Araujo.

Línea: Varietales

Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina.

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

Corcho: Microaglomerado calidad Diam3.



INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: 100% Cabernet Sauvignon, viñedos propios.

Año de cosecha: 2020.

Altitud: 600 m.s.n.m.

Edad de viñedos: 15 años

Irrigación: por superficie

Rinde por hectárea: 8000 kg.

Densidad: 4000 plantas por hectárea.

Conducción: espaldera

Suelo: franco -arenoso

Poda: tradicional.

Cosecha: manual, en cajas de 20 kg.

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

Alcohol: 13.3% vol.

Acidez: 5.30g/L.

Azúcar: 5.20g/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

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

Temperatura de Servicio entre 12°C y 16°C.

