

CASK > TEMPRANILLO



PRESENTACIÓN

Productor: Bodega Araujo

Línea: Roble Cask

Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina

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

Cierre: Microaglomerado calidad diam. 5

INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: 100% Tempranillo, viñedos propios.

Año de cosecha: 2019.

Altitud: 600 msnm.

Edad del viñedo: 12 años.

Irrigación: Por superficie.

Rinde por hectárea promedio: 6000 kilos.

Densidad: 4000 plantas por hectarea.

Conducción: Espaldera.

Suelo: Franco arenoso.

Poda: Tradicional.

Cosecha: Manual en cajas de 20 kilos.

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.

Azúcar: 2.70g/L.

Acidez: 5.33g/L.

Aditivos: Sulfitos

CASK > TEMPRANILLO



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

16 - 18° C

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.