

CASK > CABERNET SAUVIGNON



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% Cabernet Sauvignon, 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: 18,8%

Azúcar: 2,43 g/L

Acidez: 5,33 g/L

Aditivos: Sulfitos

CASK > CABERNET SAUVIGNON



PACKAGING

Caja: cartón corrugado para 6 botellas, con separador.

Peso por caja: 7.14 kg.

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

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

16 - 18° C

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.