


ALDEBARAN











MENDOZA - ARGENTINA

Cabernet Sauvignon 2016

 ES UN VINO MUY TÍPICO EN NARIZ CON SU PIMIENTO Y ESPECIAS, LO MISMO OCURRE EN BOCA QUE CON TANINOS BIEN MADUROS QUEDA SUAVE, ATERCIOPELADO Y ELEGANTE.


ENÓLOGO ALFREDO DRAQUE.

-  Varietal: Cabernet Sauvignon 100%.
-  Viñedo: Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.
Edad: 26 años.
Altitud: 950 msnm.
Suelo: 60 % rocoso, 15 % de arena y 25% de limo y arcilla.
-  Vendimia: Cosecha manual a principios de Abril.
Rendimiento: 7500 kg x ha.
-  Vinificación: Tanques de acero inoxidable.
Maceración: Pre-fermentativa en frío 3 días.
Post-fermentativa de 8 días.
Fermentación alcohólica: 8 días.
Fermentación maloláctica: Si.
-  Crianza en roble: 5 meses.
-  Guarda en botella: 6 meses.
Producción anual: 7000 botellas.
Guarda recomendada: 5 años.
-  Alcohol: 13,9%.
Ac. Total: 5,5 g/L.
Ac. Volatil: 0,65 g/L.
Azúcar: 1,9 gr/lts.
-  Notas: Color rojos e intensos. Resalta su tipicidad varietal de pimientos, conjugados con la vainilla y la moca de las barricas. Taninos persistentes pero muy sedosos en boca y de cuerpo medio.



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS



 @CavasLaCapilla

TEMPLUM

PENITENTE

ALDEBARAN

ABSIDE

www.cavaslacapilla.com