










ALDEBARAN

Cabernet Sauvignon 2018

 **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 CLAUDIO ADARO.

-  Varietal: Cabernet Sauvignon 100%.
-  Viñedo: Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.
Edad: 28 años.
Altitud: 950 msnm.
Suelo: 60 % rocoso, 15 % de arena y 25% de limo y arcilla.
-  Vendimia: Cosecha manual a principios de Abril.
Rendimiento: 8200 kg x ha.
-  Vinificación: Piletas de hormigón.
Maceración: Pre-fermentativa en frío 3 días.
Post-fermentativa de 8 días.
Fermentación alcohólica: 7 días.
Fermentación maloláctica: Parcial.
-  Crianza en roble: 6 meses.
-  Guarda en botella: 12 meses.
Producción anual: 7000 botellas.
Guarda recomendada: 5 años.
-  Alcohol: 13,8%.
Ac. Total: 5,7 g/L.
Ac. Volatil: 0,55 g/L.
Azucar: 2,06 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.




MENDOZA - ARGENTINA



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



 @CavasLaCapilla

TEMPLUM

PENITENTE

ALDEBARAN

ABSIDE

www.cavaslacapilla.com