

VARIEDAD: **CABERNET SAUVIGNON**

ENVEJECIDO EN BARRICA: **24 MESES**

INDICACIÓN DE ORIGEN: **VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA**

## ELABORACIÓN

La variedad Cabernet Sauvignon es la más famosa a nivel mundial, sus racimos son pequeños y muy ricos en tanino y material colorante, han sido cultivados en nuestras tierras calizas mediante una agricultura ecológica. Tras su recolección, realizamos una maceración y fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, el vino pasa 12 días de maceración. Es envejecido durante un periodo de 24 meses en barricas de roble americano y francés y reposa en botella para su redondeo final.

## NOTA DE CATA

Vino con un color rojo rubí, con aroma muy intenso en el que destaca la grosella negra madura y otras frutas compotadas, acomplexado con notas especiadas y tostadas muy bien integrado tras su largo paso por barrica. Potente en boca, estructurado y con gran equilibrio entre acidez y tanino, con postgusto medio y agradable.



## DATOS ANALÍTICOS

Grado Alcohólico:	13,00 % Vol.
Acidez Volátil:	0,50 g/l
Acidez Total:	5,40 g/l
Azúcares reductores:	<2 g/l.

## RECOMENDACIONES

Servir a 17-18°C, como acompañamiento de carnes rojas, carne de caza y guisos.

## CAJA 6 UNIDADES

Peso Total:	8 Kg
Código EAN caja:	8437010239182
Código EAN botella:	8437010239366

## EUROPALET 80 x 120

Cajas x palet:	96
Alturas:	8
Peso Total:	800 Kg