

ALCAHUETE

CABERNET SAUVIGNON 2020



NOTAS TÉCNICAS

COMPOSICIÓN VARIETAL: **100 % CABERNET SAUVIGNON**

ORIGEN: **SAN CARLOS, MENDOZA, ARGENTINA**

EDAD DEL VIÑEDO: **CULTIVADO EN 1995**

ALTURA: **1070 MSNM**

TIPO DE SUELO: **FRANCO ARENOSO CON ZONAS PEDREGOSAS**

CONDUCCIÓN: **ESPALDERO ALTO**

RIEGO: **TRADICIONAL POR SURCO**

FECHA DE COSECHA: **1º QUINCENA DE ABRIL**

RENDIMIENTO: **120 QQ/HECTÁREA**

COSECHA: **MANUAL EN BINES 300 KG**



NOTAS DE CATA

Vino de gran tipicidad varietal, de color rojo rubí brillante. En nariz presenta notas a pimienta y eucaliptos aportando ciertas notas minerales. En boca de estructura media y taninos equilibrados.



VINIFICACIÓN

Método de elaboración tradicional, maceración prefermentativa de 48 hs, fermentación con siembra de levaduras seleccionada a temperatura entre 24 a 26 °C.



DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: **13,0 % V/V**

ACIDEZ TOTAL: **5,3 G/L**

AZÚCAR: **2,62 G/L**

TEMPERATURA DE SERVICIO: **15 A 17 °C**

MARIDAJE: **PASTAS PICANTES | TABLA DE FIAMBRES | CORDERO**

PRODUCCIÓN ANUAL: **1.200.000**