



CABERNET SAUVIGNON 2019

Composición varietal / Varietal Composition

100% Cabernet Sauvignon

Vinificación / Vinification

Viñedos / vineyards: Don Fernando Vineyard

Cosecha: Manual // Harvest: Hand picked grapes

Encubado: Tanques de acero inoxidable

Tank Fermentation: Stainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 15 días

Fermentation Time: 15 days

Temperatura Maxima: 26º C

Maximum Temperature: 26º C

Maceración: 18 días

Maceration: 18 days

Fermentación Maloláctica: Si

Malolactic Fermentation: Yes

Crianza: El vino permanece 8 meses en barricas de roble de segundo y tercer uso de 225lt seguidas de 3 meses de crianza en botella.

Ageing: The wine spends 8 months in 225lt second and third use oak barrels followed by 3 month of bottle aging.

Análisis / Analysis

Alcohol: 14% Vol

Alcohol: 14% Vol

Acidez total: 5,1 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 5,1 g/l (Tartaric acid)

pH: 3,72

pH: 3,72

Azúcar: <1,8 g/l

Sugar: <1,8 g/l

Degustación / Tasting

Color: Rojo rubí profundo

Colour: Deep ruby red

Aroma: Expresiva nota a cassis, menta y romero

Aroma: Expressive cassis, mint and rosemary

Sabor: Jugoso y elegant, taninos suaves y fruta madura

Flavour: Juicy and elegant, soft tannins and ripe fruit

Final: Elegante, redondo y muy prolongado

Finish: Elegant, round and long finish