



EDICIÓN LIMITADA "LAS PELOTAS"



YA LO SABÉS CABERNET SAUVIGNON RESERVA

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon, de Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza

NOTAS DE CATA

Ideal para acompañar la música que hacemos. Vista: presenta un color rojo rubí profundo. Nariz: por su crianza en madera presenta notas de café tostado y toques de vainilla que le otorgan complejidad aromática. Boca: limpio, equilibrado y elegante, pimienta roja y con notas de los sabores que aporta el roble como chocolate y café. Ideal para acompañar empanadas, carnes rojas, platos especiados y siempre con buena música.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18° C

ALCOHOL

14,50%

COSECHA

Manual en cajas de 17 kg

VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 7 días a 6-8°C. Siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica durante 10-12 días con temperatura controlada entre 24 -26 °C. Remontajes diarios con délestages al inicio de la fermentación. Maceración post fermentación durante 10 días.

CRIANZA

1 año en barricas nuevas de roble. 80% Francés y 20% Americano.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

5-7 años



PRESENTACIÓN

750 ML

Caja x 6 botellas