



CABERNET SAUVIGNON JÓVEN

WEINBERGE

STANDORT: Agrelo, Luján de Cuyo.
PFLANZJAHR: 2006.
FAHREN: Gitter.
BODEN: Lehm mit Kieselsteinen.

HÖHE: 1.000 Meter über dem Meeresspiegel.
ERTRAG: 8.000 kg/ha.
ERNTTE: Manuell.

AUSARBEITUNG

ZUSAMMENSETZUNG: 100 % Cabernet Sauvignon.
WEINBEREITUNG: Manuelle Auswahl und Entrappung der Trauben.
20 Tage Kaltmazeration von Most mit Trester in Stahltanks rostfrei.
Gärung mit einheimischen Hefen. Devattieren: Trennung von Most und Trester. Mindestens 6 Monate Reifung im Edelstahltank. Geklärt, gefiltert und fraktioniert.
PRODUKTION: 7.000 Flaschen/Jahr.
WINZER: Juan Ubaldini.

CATAS ANMERKUNGEN

Rubinroter Rotwein mit violetten Reflexen. Aromen von roten Früchten Reif mit einem Abgang von schwarzem Pfeffer. Im Mund zeichnet es sich durch seinen Eingang aus Breite und seine Struktur.
BETRIEBSTEMPERATUR: Zwischen 15 °C und 16 °C.