

NIEVES ANDINAS

CABERNET SAUVIGNON



VARIETAL	100% Cabernet Sauvignon
VINHEDO	Maipú , Mendoza, Argentina
ALTITUDE	850 m
COLHEITA	Manual en recipientes de 18 a 20 kgs.
FERMENTAÇÃO	Em tanques de aço inoxidável com leveduras indígenas do vinhedo. Temperatura controlada entre 24 - 28 °C. Tempo de fermentação - maceração de 7 a 10 días. De duas a três remontagens por dia com elevação automática e dosagem controlada de oxigênio.
ANALISE	Álcool: 13,9 % - PH: 3,71 Acidade total: 4.79 g/l - Açúcar: 2,05 g/l
COSERVAÇÃO	50% do vinho conservado em media 5 meses em barricas de carvalho.
TASTING NOTES	Tem uma cor vermelha brilhante, aromas frutuoso com notas de madeira francesa e americana. Também tem notas de pimenta e canela. E próprio do nosso Cabernet a sutileza dos taninos que resultam em um vinho redondo, elegante e característico.