



CIENVINÑAS

Selección De Familia

MAIPÚ - MENDOZA

CABERNET SAUVIGNON



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: 100% Cabernet Sauvignon.

Viñedo: Selección de nuestras mejores parcelas de Cabernet Sauvignon localizadas en Maipú, en el extremo norte de la región de Mendoza.

Suelos franco-arenosos, con gran cantidad de piedra. Vendimia manual en cajas de 20 kg.

Elaboración: Primera selección en viñedo, seguida de una segunda selección en mesa antes de la elaboración.

Sin despallado, se prensan los racimos enteros.

Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura controlada de entre 22-28°C durante 2 semanas, con remontados cada 48 horas.

Mínima intervención durante todo el proceso.

Barrica: Permanece durante 6 meses en barricas de roble americano, de segundo y tercer uso.

Grado: 13,5% Vol.



CATA

Visual: Color rubí oscuro, con tonos violetas.

Nariz: Sofisticado y elegante, con intensos aromas de fruta roja, donde predomina cereza y frambuesa, además de toques especiados como pimienta y clavo.

Boca: Elegante y aterciopelado en boca, con taninos sedosos que proporcionan estructura y un final largo y persistente.



MARIDAJE

Marida perfectamente con todo tipo de carnes, arroces y pasta. También resulta ideal con todo tipo de tapas, como queso semicurados y embutidos.