



BODEGA FAMILIAR DON NICOLÁS

CABERNET SAUVIGNON

MAIPÚ - MENDOZA



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 despalillado, 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.

