

san huberto
reserva

RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Varietal: Cabernet Sauvignon 100%
Ubicación del viñedo: Valle de Aminga, La Rioja, Argentina
Tipo de plantación: Espaldero alto
Altura del viñedo: 1450 Metros SNM
Tipo de riego: Por goteo
Cosecha: Manual
Alcohol: 13.5 %
Azúcar residual: < 3,00 g/l
pH: 3,7
Acidez: 5,00 g/l
Extracto seco: 32,00 g/l
Presentación: 750 ml
Temperatura de consumo: 16/18°C

SUGERENCIAS Y MARIDAJE

Excelente acompañamiento para carnes rojas asadas, especialmente cordero. También se recomienda para pollos enteros, asados con su piel crocante y bien condimentada.

METODO DE ELABORACION: Tradicional

La fermentación se realiza durante 7 días en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 21/26°C. El proceso de macerado, con sus hollejos, dura entre 20/30 días. El vino se vuelve a trasvasar para continuar con la fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable a una temperatura de 18°C.

Crianza en barricas: 12 meses en roble Francés.

Crianza en botellas: 6 meses

Capacidad de guarda: 6 años

TASTING NOTES

Vino rojo violáceo oscuro, con bordes granate. En nariz, presenta aromas de frutos negros, especialmente cerezas negras y moras. Los sabores se perciben fieles a los aromas, frescos y con una acidez equilibrada. De suaves taninos, los sabores y aromas se mantienen fieles a la tipicidad del varietal; con una delicada persistencia en boca.

