

# ELEMENTOS

Dejá que el día decante junto a Elementos, un vino que busca acompañarte en tu día a día en todos esos pequeños momentos de armonía y disfrute.

Elementos es una selección de vinos varietales jóvenes, frescos e intensamente frutados. Un vino ideal para tomar solo, como aperitivo o acompañado de un buen maridaje.



**VARIEDAD:** Cabernet Sauvignon

## ELABORACIÓN

ELEMENTOS Cabernet Sauvignon es un vino único por sus notas especiadas y su gran tipicidad.

Los trabajos de recolección y elaboración se realizan de manera muy cuidadosa para preservar la calidad óptima de los racimos de Cabernet Sauvignon.

Cosechamos a primera hora de la mañana, donde la temperatura todavía es muy baja. Las uvas se transportan hacia la bodega para comenzar inmediatamente con los procesos de despalillado, enfriado de la uva y posterior encubado. Luego de una maceración a baja temperatura, se realiza la fermentación alcohólica, la cual se desarrolla con levaduras seleccionadas a temperaturas entre 25-28°C. Posteriormente el vino reposa en contacto con roble francés y americano hasta que se embotella.

## ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

**VISTA:** Rojo rubí con destellos violáceos, vivaz. Sus tonalidades

vivas indican un vino joven de gran intensidad, profundo, brillante.

**AROMA:** La presencia de aromas frutados se acompleja con las características especiadas de este varietal: cassis, clavo de olor, pimienta roja. El suave aporte de la madera es fundamental para entregar finos aromas que se amalgaman perfectamente con las características frutales entregadas por la uva.

**SABOR:** Taninos dulces y redondos. Carnoso, armónico con clara percepción de especias. Vino de persistencia larga.

## ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 12,90%
- Azúcares reductores: 3,50 g/l
- Acidez Total: 5,43 g/l
- pH: 3,64

## OBSERVACIONES

Se recomienda beberlo entre 16°C y 18°C. Destapar minutos previos al servicio.

# ELEMENTOS

DEJÁ QUE EL DÍA DECANTE