



Bodega Mihura

Variedad Cabernet Sauvignon

Año Cosecha: 2018

Variedades: 100% Cabernet Sauvignon

Origen: Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina.

671 masl / 2201 ft

Cosecha: Manual, primera semana de Marzo

Alcohol: 14,2%

Acidez: 5,30

Ph: 3,6

Vinificación: Uvas cosechadas manualmente, se dejan reposar en tanques de acero inoxidable a baja temperatura durante 3 días. Luego se colocan levaduras secas activas de alta calidad ecológica. Al inicio se realizó una fermentación controlada por temperatura, que nunca supera los 25°C. El proceso de fermentación dura 14 días, con bombeos que remueven constantemente el vino. Después de quitar las pieles, se dejó durante un mes en contacto con las lías para rodear los bordes. Luego fermentación maloláctica natural.

Notas de Cata: Rojo rubí con reflejos violáceos intensos con numerosas lágrimas en caída media y buen tinte. Marcada por la tipicidad del varietal, resaltando la intensidad de la fruta, las especias y la madera. De ataque directo y explosivo al paladar, con taninos dulces y persistentes, llenando la boca de recuerdo a pimiento, ciruelas maduras, moras y pimiento negra, terminando con notas a tabaco y chocolate semi amargo. Final largo y complejo.

Temperatura de servicio: Entre 16°C y 19°C

Maridaje: Ideal para acompañar con filete, costillas de ternera, cordero y champiñones.