



SINFONIA SELECTED VINEYARDS · CABERNET SAUVIGNON 2012

Varietal: Cabernet Sauvignon 100 %

Año: 2012

VIÑEDOS

- Ubicación: Valle de Uco, Mendoza.
- Altitud: 1.050 msnm.
- Suelo: franco arenoso muy profundo.
- Conducción: espaldero alto.
- Edad: 12 años.
- Rendimiento: 12.000 kg/Ha.

VINIFICACION

- Cosecha: Primer semana de abril.
- Fermentación Alcohólica: 9 días con levaduras seleccionadas, temperaturas de fermentación entre 24 y 26° C.
- Maceración: Pre fermentativa a 8° C y clásica durante la fermentación alcohólica.
- Fermentación Maloláctica: Si, total espontánea.
- Crianza: Tres a seis meses en contacto con roble francés (40 %)

NOTAS DE CATA

De intenso color profundo con tonos violáceos que marcan su juventud. En nariz presenta aromas a especias, pimienta negra, pimiento asado y toques de cereza. En boca resulta elegante y de prolongado final.

SUGERENCIAS

- Ideal para acompañar carnes rojas y platos sazonados.
- Servir entre 16-18 °C.

DATOS ANALITICOS

- Alcohol: 13.9 v/v
- Extracto: 31.10 g/l
- Acidez Total: 4.70 g/l
- Acidez Volátil: 0.43 g/l
- Azúcares Reductores: 1.76 g/l
- Anhídrido Sulfuroso Total: 90 mg/l