

# FINCAS VINICULTORES Cab. Sauvignon Natural



## VARIETALES:

100% Cabernet Sauvignon

D.O.: Valle de Guadalupe

## COSECHA:

Viñedos seleccionados cuidadosamente por su producción de uvas de excelente sanidad, y composición química y organoléptica  
Cosecha manual y selección de racimos.

## ELABORACIÓN

Se realiza una maceración carbónica con racimos enteros realizando pisoneos y delestage para no maltratar las pieles La fermentación se realiza con levaduras indígenas del lugar dando aromas y sabores propios de la localidad. Una vez terminada la fermentación alcohólica se hace una fermentación maloláctica, para poder estabilizar los vinos microbiológicamente para embotellarse, a más tardar a 2 meses posteriores.

## NOTA DE CATA:

COLOR: rojo intenso, con bordes violáceos.

AROMA: intenso con aromas a fruto rojos, pimienta, yogurt de fresa, notas terrosas.

SABOR: la entrada es un vino fresco y suave, con taninos marcados, dando volumen, dejando sabores a frutos rojos especies y notas terrosas.