

PIEDRA NEGRA ALTA COLECCION Cabernet Sauvignon IG Los Chacayes



VARIETALES: 100% Cabernet Sauvignon

D.O.: Valle de Uco

ELABORACIÓN:

Realizamos rapidamente el prensado para evitar la maceracion del mosto con el orujo, asi limitar la extraccion de color. despues clarificamos naturalmenteel mosto mediantetratamiento con frío, después lo hacemos fermentara bajatemperatura(14 a 17 C) con levaduras seleccionadas.

CRianza:

Crianza sobre lías <nas durante 3 meses en cubas de acero inoxidable con remontajes semanales para terminar de darle cuerpo y volumen en boca

NOTA DE CATA:

COLOR: Rojo rubí intenso.

AROMA: Aromas de frutas rojas y suaves aromas de pimentón dulce se matizan con frescas de roble Francés como vainilla y rubio.

SABOR: En el paladar presenta una buena estructura con taninos maduros y de buena densidad.

