

FICHA TÉCNICA



- Bodega: Santa Carmen
- Tipo: Tinto
- Variedad: Cabernet Sauvignon
- Corte: Cabernet Sauvignon 100 %
- Alcohol: 13,3 %



UBICACIÓN / ORIGEN

Rivadavia. Provincia de Mendoza, Argentina.

CRIANZA/BARRICADO



La elección del día de cosecha es analizada cuidadosamente y una vez logrado su punto óptimo de madurez se recolectan los frutos manualmente a primera hora de la mañana en cajas de 18 kg cada una. Luego de realizar la selección de racimos, se encuban en tanques a bajas temperaturas para continuar la cadena de un día de maceración en frío, 8 a 12 días de fermentación con una temperatura promedio de 29°. Crianza de 5 a 7 meses en roble Francés y Americano

CATA



Santa Carmen Cabernet Sauvignon presenta un profundo color púrpura con reflejos rubíes. Su aroma remite a frutos rojos maduros con ligeras notas a especias dulces y tabaco. En boca se presenta armónico, con taninos importantes, maduros y redondos, y percepción de frutas negras y chocolate, para finalizar con una persistencia larga y refinada.

DESCRIPCIÓN



Decantar por espacio de una hora antes de beberlo. La temperatura adecuada para su consumo es entre 16° y 18° C. Es ideal para carnes rojas, asadas, costillas de cordero, comida condimentada y quesos fuertes