

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 cosecha se realizó manualmente en pequeñas cajas de 20 kg con el fin de no dañar los racimos. Se realiza una doble selección manual antes de la vinificación con el fin de seleccionar las mejores uvas. Crianza 70% del vino es añejado en piletas de concreto, 30% es añejado en barricas de roble francés durante 6 meses.



CATA

Santa Carmen Cabernet Sauvignon es un vino Rojo rubí intenso, con bordes brillantes. Aroma en nariz despliega aromas de frutos rojos maduros, en perfecta combinación con las notas especiadas. Se muestra por demás cautivante, con gran equilibrio y estructura. Es suave, pero a la vez denota una marcada personalidad, por sus taninos amables. Repite notas frutales y especiadas.



DESCRIPCIÓN

La temperatura adecuada para su consumo es entre 16º y 18º C. Decantar por espacio de una hora para lograr un óptimo resultado. Ideal para disfrutar con carnes rojas de sabores contundentes.