



SOLITO VA CABERNET SAUVIGNON 2020

COSECHA

Nuestras uvas Cabernet Sauvignon son provenientes de un viñedo ubicado en Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza. Los racimos son cosechados de forma manual en cajas de 17 kg.

CARACTERISTICAS DE ELABORACION

Maceración pre fermentativa durante 72 hs. Fermentación con levaduras seleccionadas y la duración es por 22 días. Se realiza fermentación maloláctica, y se añeja 80 % en barricas de roble francés durante 12 meses y 20 % en vasija de acero inoxidable.

NOTA DE CATA

Color rojo profundo con tintes negros. Nariz compleja. Se perciben notas a frutas rojas y negras, pimienta verde y pimienta blanca. En boca es elegante y fluido. Entrada dulce, con buena densidad y buena fluidez.

MARIDAJE

Carnes asadas y verduras salteadas al fuego.

ENOLOGO

Leandro Velazquez.

COMPOSICION

Alcohol: 13,8 %
Acidez total: 5,90 g/L
PH: 3,71\

Todo está presente,
cuando uno SOLITO VA.

Leandro