

# SELECT

## CABERNET SAUVIGNON



VARIETAL | 100 % Cabernet Sauvignon

COSECHA | 2022

APELACIÓN | Mendoza, Argentina.

### VIÑEDOS

Edad | Desde 15 a 30 años Rendimiento | 11 tns/ha (4.5 tns/acre)

### FERMENTACIÓN

Fermentación (levaduras seleccionadas) | 7 días a 25 ° C (72° F)

Maceración | 10 días a 22 ° C (72° F)

Fermentación Maloláctica 100 % natural

### CRianza

Oak Barrel | El 50% del vino es añejado en barriles de roble francés de segundo uso durante 3 meses; y el otro 50% en casijas de concreto.

Botella | Este vino es clarificado y filtrado previamente al embotellado

### NOTAS DE CATA

De un color rubí rojo intenso. Aromas de moras y pimientos rojos, con notas especiadas muy presentes. Elegante en boca, buen cuerpo y consistente

CAPACIDAD DE GUARDA | Hasta 5 años

### TECHNICAL INFORMATION

Alcohol: 14.10

PH: 3.58

Total Acidity: 5.40

Reductive Sugar: 3.98