

# PREMIUM

## FABRE MONTMAYOU BARREL SELECTION CABERNET SAUVIGNON

Tinto



### PAÍS

AR

### REGIÃO

Patagônia

### PRODUTOR

Bodegas Fabre

### TEOR ALCOÓLICO

14%

### AÇÚCAR

3,27 g/l

### ACIDEZ

5,78 g/l

### PH

3,8

### DEGUSTAÇÃO

Rico e convidativo no nariz, com aromas de frutas vermelhas escuras, menta e um caráter de madeira bem integrada. No paladar, é complexo, elegante e com taninos maduros.

### TERROIR

Patagônia, Río Negro. Vinhedos com 30 anos de idade, em média, com rendimento de 45 hl/ha.

**SAFRA** 2016

### UVAS

100% Cabernet Sauvignon

### ELABORAÇÃO

A colheita é manual em pequenas caixas de 20 kg para não danificar as uvas. A seleção meticulosa é feita à mão. Maceração a frio durante 5 dias. Fermentação em temperatura controlada entre 26 °C e 28 °C.

Quatro remontagens por dia e maceração longa de 28-30 dias. 60% do vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

**O** Madeira

moderada.