

PREMIUM

LA CONSULTA CABERNET SAUVIGNON ROBLE

Tinto



PAÍS

AR

REGIÃO

Mendoza

PRODUTOR

La Consulta

TEOR ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR

3,5 g/l

ACIDEZ

5,3 g/l

PH

3,65

DEGUSTAÇÃO

Com aromas de cereja e ameixa madura, tem sabor agradável e um longo final. Um vinho gostoso e fácil de beber.

ELABORAÇÃO

Vinificação clássica, com 14 dias de maceração. A fermentação alcoólica ocorre durante 7 dias, a 24-26 °C. 80% é maturado em concreto e o restante em concreto em contato com madeira por 3 meses.

SAFRA 2018

UVAS


100% Cabernet Sauvignon

HARMONIZAÇÃO

Acompanha carnes e queijos de sabor intenso. Servir a 16 °C.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Beber.

 Madeira

moderada.