

# PREMIUM WINES

## Fabre Montmayou Barrel Selection Cabernet Sauvignon 2021

Tinto



### UVAS

100% Cabernet Sauvignon

### CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Madeira moderada

### PAÍS

Argentina

### REGIÃO

Patagônia

### PRODUTOR

Fabre Montmayou

### TEOR ALCOÓLICO

13,7%

### AÇÚCAR

2,6 g/l

### ACIDEZ

5,0 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.

### 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.