Fabre Montmayou Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2018

Tinto

PAÍS
Argentina

REGIÃO
Mendoza

PRODUTOR
Fabre Montmayou

TEOR ALCOÓLICO
14,5%

AÇÚCAR	ACIDEZ	PH
2,2 g/l	5,0 g/l	3,75

DEGUSTAÇÃO
Aromas complexos e frescos de amora e framboesa, com madeira muito bem integrada. Um vinho bastante elegante, com boa complexidade e taninos maduros muito agradáveis.

TERROIR
Luján de Cuyo. Vinhedos com 30 anos de idade, com rendimento de 35 hl/ha.

ELABORAÇÃO
A colheita é manual em pequenas caixas de 20 kg para não danificar as uvas. Dupla seleção (primeiro de cachos e depois uva por uva) feita à mão. Maceração a frio a 8 °C durante 5 dias. Fermentação em temperatura controlada a 28 °C. Quatro remontagens por dia e maceração longa de 25 dias. 100% do vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

UVAS
100% Cabernet Sauvignon

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado

Guardar pelo menos 3 anos

Boa presença de madeira