



CANCILLER



CABERNET SAUVIGNON

COSECHA: 2023

VARIEDAD: 100% CABERNET SAUVIGNON.

ZONA DE PRODUCCIÓN: MAIPÚ Y LUJÁN DE CUYO, MENDOZA, ARGENTINA.

ELABORACIÓN

COSECHA MANUAL DE LA UVA, TRASLADO EN BINS, RECEPCIÓN Y DESPALILLADO

MACERACIÓN EN FRÍO DE 24H

FERMENTACIÓN EN TANQUES DE ACERO

INOXIDABLE CON LEVADURAS SELECCIONADAS A TEMPERATURA CONTROLADA. EXTRACCIÓN

ALTERNADA, REMONTAJES Y DELESTAGE

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA NATURAL

FORMACIÓN DEL CORTE

ESTABILIZACIÓN, FILTRACIÓN Y EMBOTELLADO.

NOTAS DE CATA

EN LA COPA MUESTRA UN COLOR ROJO RUBÍ; EN NARIZ, NOTAS DE ESPECIAS Y PIMIENTA SE ACOMPAÑAN DE INTRIGANTES AROMAS A FRUTOS NEGROS; EN BOCA MUESTRA TANINOS MADUROS Y DULCES CON UNA BUENA PERSISTENCIA.

PREMIOS

COSECHA 2022

MEDALLA DE ORO – GILBERT & GAILLARD

COSECHA 2023

MEDALLA DE ORO – GILBERT & GAILLARD