

VARIÉTALE: **CABERNET SAUVIGNON**
 VEILLISSEMENT EN BARRIQUE: **24 MOIS**
 INDICATION D'ORIGINE: **VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA**

ELABORATION

Vin élaboré avec nos meilleurs raisins de Cabernet Sauvignon procédant d'agriculture écologique. Pour l'obtenir, nous réalisons une macération afin de favoriser les arômes de chaque variété. La fermentation se réalise dans des réservoirs en acier inoxydable avec contrôle de température. Le vin passe approximativement 24 mois en barrique de chêne français et américain en bois neuf. Postérieurement, il repose en bouteille pour atteindre son goût optimal.

NOTE DE DEGUSTATION

A la vue, il apparaît brillant et de couleur granité. Son arôme profond et frugal rappelle l'efficacité de son élaboration en bois de chêne américain et français. Vin très complexe, harmonisant entre des fruits mûrs et où prédomine l'arôme de mûre. Bonne entrée en bouche, grande fermeté et avec une forte personnalité, ses tannins arrondis laissent le passage à un goût de longue élégante avec une finale persistante et complexe des fruits et du goût du chêne.



INFORMATIONS ANALYTIQUES

Degré d'alcool:	13,00 % Vol.
Acidité Volatile:	0,50 g/l
Acidité Totale:	5,40 g/l
Sucres réducteurs:	<2 g/l.

RECOMMANDATIONS

Servir à 17°-18°C, comme accompagnement viandes rouges, gibiers et ragoûts.

BOÎTE DE 6 UNITÉS

Poids Total:	8 Kg
Code EAN boîte:	8437010239380
Code EAN bouteille:	8437010239366

PALETTE EUROPÉENNE 80 x 120

Boîtes par palettes:	96
Hauteurs:	8
Poids Total:	800 Kg