

<http://www.catenawines.com>



Alamos Cabernet Sauvignon, 2007

De profundo color rubí con reflejos púrpura, en nariz ofrece intensos aromas de frutos rojos maduros con suaves toques de cedro, menta y especias dulces. En boca es un vino concentrado, con sabores de cassis y grosella madura y sutiles dejos de tabaco y pimienta negra. El final es largo y estructurado, con taninos finamente integrados.

VARIETAL: 100% Cabernet Sauvignon

COSECHA: 2007

VIÑEDOS:
Agrelo, Tupungato

FECHA DE COSECHA: April 12 - 24, 2005

FERMENTACIÓN:
Levaduras seleccionadas, máx. Temp. Ferm. 27° C, durante 7 días
- 15 días de maceración

AÑEJAMIENTO:
9 meses, 80% roble francés y 20% roble americano

ALCOHOL: 13.9 % vol

ACIDEZ/PH: 5.47/3.76

Maminha assada recheada com queijo Sansoe, acompanhada de salada de folhas verdes e roxas e Crostatta de alho. Almoço em 04/07/2009, como parte dos festejos de Alforria.