

TRACIA
ARGENTINA



CABERNET SAUVIGNON 2008

VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

COSECHA

Manual en bines, segunda semana de Marzo del 2.008.

VIÑEDOS

Espaldero de alta densidad de producción, de poda mínima y riego por goteo.

Altura: 790 m.s.n.m.

ELABORACIÓN

Fermentación: Alcohólica en tanques de acero inoxidable.

Maduración: 70 % seis meses en tanques de acero inoxidable; el 30 % restante con un breve paso por duelas de roble americano.

Temperatura de servicio para este vino joven el cual le permite al vino exponerse delante de nosotros destacando sus aromas y sabores, ronda entre los 16-18°C .

▼ CONTENEDOR DE 20 DRY

Cantidad de Pallets: 10 (140 cajas x 6 botellas)

Cajas: 1400

Peso Bruto x caja: 8 KG

Peso Neto x caja: 4.5 KG

Peso Bruto de la mercadería: 11.200kg aprox.

(si se incluye el peso del pallets, sumar 220 kg mas = 11.420 kg)

Peso Neto de la mercadería: 6.300kg aprox.

(si se incluye el peso del pallets, sumar 220 kg mas = 6.520 kg)

SAVOIR FAIRE  SAVOIR VIVRE
finca del
ENLACE

Patê de salmão com prissini all'aglio e abobrinhas recheadas gratinadas ao forno. Jantar em 24/08/2012 com Filhão & Ina.

TRACIA
ARGENTINA



CABERNET SAUVIGNON 2008

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

El Cabernet Sauvignon se caracteriza por sus taninos densos y aristocráticos, su color intenso, sus complejos aromas frutales y su estructura elegante. Es un vino robusto, que quiere quedar en la memoria. Siendo el mismo uno de los tintos con más potencial. Los buenos bebedores de vinos tintos siempre se inclinan por un buen Cabernet Sauvignon.

Color: A la vista se observa un vino intenso, brillante, con muy buena glicerina y de gran cuerpo. De color rojo rubí intenso con matices violáceos que viran a rojo granate con el tiempo.

Nariz: El olfato nos anticipa los sabores que luego se perciben y amplían en boca. Su reputación de salvaje es evidente en la primera inspiración. Es intenso, muy atractivo en nariz, con una madera sutil que no tapa las características organolépticas del varietal, recuerda pimientos verdes, algunas especias como pimienta negra y frutos secos como por ejemplo higo seco.

Boca: Es equilibrado en cuanto alcohol y acidez, de muy buen paladar, taninos redondos proporcionando una buena estructura en boca, de larga persistencia y un final de roble americano equilibrado que invita a seguir bebiendo.

COMIDAS

Es ideal para acompañar: Carnes rojas; carnes de caza (ciervo, jabalí, conejo); cordero, comidas con salsas fuerte; carnes a la parrilla.

▼ MERCADERÍA A GRANEL

Total Cajas: 2.200
Peso Bruto de la mercadería: 11.200kg aprox.
Peso Neto de la mercadería: 6.300kg aprox.
M3= 16.55 APROX.

▼ MEDIDAS DE CAJAS APROXIMADAS

Ancho: 15.4 cm
Largo: 23.4 cm

▼ BOTELLA

Largo: 302 mm
Ancho: 75.3 mm

SAVOIR FAIRE  SAVOIR VIVRE
finca del
ENLACE

Patê de salmão com prissini all'aglio e abobrinhas recheadas gratinadas ao forno. Jantar em 24/08/2012 com Filhão & Ina.

