



PRODUCTOS

**FAMILIA GASCÓN
CABERNET SAUVIGNON 2009**

« volver

Viñedo: Agrelo 950 m SNM. 14 años. Densidad de plantas 4200. Rendimiento: 80qq/ha
Cosecha: a mano, primer semana de abril de 2009.

Viñedo: Finca Escorihuela Gascón, Agrelo, Mendoza.

Fermentación: 25-28 ° C en tanques de acero inoxidable

Crianza: 10 meses en roble francés y americano.

Alcohol: 14,1 - **Acidez Total:** 5,2 - **Azúcar:** 3,17 - **PH:** 3,76

Notas de degustación: De color rojo rubi vivaz e intenso. Sus aromas nos recuerdan a frutos rojos, especias y vainilla . . En boca fresco, frutado con taninos dulces. Redondo y de agradable final .

imprimir



PROVA DA SAFRA 2012.

Tábua de queijos e frios. Jantar em 26/01/2014.