

TRAPICHE CABERNET SAUVIGNON 2009



Variedad Cabernet Sauvignon 100%.

Viñedos Viñedos seleccionados de la zona este y la zona alta del río Mendoza, Provincia de Mendoza.

Suelo Arenoso.



Proceso Cosecha manual.
Descobajado.
Maceración prefermentativa en frío.
Adición de levaduras seleccionadas.
Fermentación a 24°C durante 15 días.
Contacto sutil con madera durante la fermentación.
Prensado neumático.
Fermentación maloláctica natural controlada.
Estabilización.
Filtrado.
Embotellado.



Características principales Alcohol: 13,5 %
Acidez total: 5,79 g/l
pH: 3,5
Azúcar: 4.02 g/l

Presentación 750 ml



Notas de cata Vino noble, de color rojo brillante. Aromas de fruta negra y especias. Suave y equilibrado con una placentera y larga sensación de taninos en el paladar.

Maridaje Acompaña todo tipo de carnes asadas. Verduras al vapor y quesos semi duros como el gouda, el gruyere, o el edam.



Temperatura de servicio 17°-19° C



TRAPICHE
ARGENTINA

*Omelete da Doutora e Granito à Maringá.
Jantar da Turma da Praia e Espanhola, em 01 de abril de 2010.*