



ESCORIHUELA GASCÓN PEQUEÑAS PRODUCCIONES Cabernet Sauvignon

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Viñedo: Finca Escorihuela Gascón ubicada a 1.092 mts SNM en Altamira, Mendoza.

Sistema de conducción: Espaldero.

Fermentación: 72 hs maceración en frío 10°C, 100% tanques de acero inoxidable, fermentación a 30°C, 30 días de maceración

Crianza en roble: 12 meses en barricas nuevas de roble 100% francés

Crianza en botella: 24 meses en estiba

Notas de degustación: De color rojo intenso con aroma a frutos rojos maduros, con notas de vainilla y café aportadas por su paso en roble francés. Concentrado, buena estructura y de persistente final. Carácter y personalidad para este Cabernet Sauvignon de gran tipicidad.

Safra 2013. Prova em 26/04/2017. Bodega Escorihuela Gascón, Mendoza.