

POSTALES

"CABERNET SAUVIGNON" 2009



NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14.4% vol
 Acidez: 4.57 gr/lt
 Azúcar: 4.65 gr/lt
 pH: 3.7

VINIFICACIÓN

Maceración por 20 días.
 Fermentación malo-láctica 100%.
 Vino Joven con leve paso por roble.
 Se embotelló en Septiembre de 2009.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí profundo.
 Aroma a frutos rojos, cassis y grosellas, con notas de vainilla y coco.-
 En boca frutado, amable y pleno.
 Con taninos suaves, amplio y de muy buen cuerpo. Largo final de boca.

POTENCIAL DE GUARDA

Entre 2 y 3 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 18° C y 22° C.

Lic. Marcelo Miras | Winemaker - Chief Winemaker

———— BODEGA —————
DEL FIN DEL MUNDO
 ——— PATAGONIA ARGENTINA ———

Bodega del Fin del Mundo

Ruta Prov. 8 Km. 9, San Patricio del Chañar, Neuquén,
 Patagonia Argentina. Tel./Fax.: (+54 299) 4855004 / 4855083.

Oficinas Neuquén

J.B. Alberdi 87, Piso 1, Neuquén, Patagonia Argentina.
 Tel./Fax.: (+54 299) 4424040 . Email: info@bdfm.com.ar

Oficinas Buenos Aires

Honduras 5663, Ciudad de Buenos Aires CP 1414 Argentina.
 Tel/Fax: (+5411) 4852 6660

Lombo canadense, salada de tomates e broa de centeio. Jantar em 17/2/2011.