



FICHA TÉCNICA

Cabernet Sauvignon Proprium



Productor: Bodega Filgueira.

Región: Santa Lucía, Canelones, Uruguay - Viñedo único.

Código EAN 13: 7730932440928 - BOTELLA DE 750 CC

Código DUN 14: 17730932440925 - Caja x 6 botellas de 750 CC

Composición: 100% Cabernet Sauvignon

Cosecha: 2012.

Alcohol: 13% Alc. Vol.

Tipo de vino: Tinto seco.

Producción: 7.000 botellas por hectárea.

Nombre de marca: PROPRIUM

Vinificación: Recolección de uvas manual y selectiva. Maceración pre y post fermentativa de aproximadamente 3 días. Toda la elaboración y conservación se realiza en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas.

Nota de cata: Proprium representa una filosofía de Bodega Filgueira: producir vinos finos solamente a partir de uvas

propias. De color rojo con matices violetas, notas frutales predominan en su aroma, cassis y grosellas se combinan con acentos de vainilla. En boca es delicado y de cuerpo medio, frutal y especiado, con final prolongado.

Maridaje: Disfrútelo acompañando quesos azules y fiambres; pastas rellenas con salsas suaves y carnes estofadas.

Crianza en barrica: 6 meses.

Temperatura ideal de servicio: Entre 16°C - 18°C.

Tiempo óptimo de guarda: De 4 a 5 años.



Safrá 2015. Almoço em 14/07/2018. Chácara em Colombo.