

Santa Rita



Tres Medallas Cabernet Sauvignon

Detalles de Cosecha

2017

- **Comentario del Enólogo:** Vino de color rojo rubí vivo con un aspecto muy brillante. En nariz se muestra muy intenso, desarrollado por la combinación de diversas frutas negras y rojas que nos recuerdan la ciruela y frambuesa. Además tiene suaves toques a vainilla y caramelo otorgado por su paso por madera. En boca los taninos se desarrollan muy amables, pero con potencia. Tiene un final largo, fresco y persistente.
-
- **Vinificación:** Las uvas son cosechadas bajo un estricto seguimiento de madurez, el cual es acompañado por degustación de bayas previo a la cosecha. Luego de cosechar las uvas, son transportadas a la bodega, para que a continuación sean despalladas y apretadas muy suavemente por los rodillos, y enviadas directamente al tanque a fermentar. La fermentación del mosto es controlada diariamente, manteniendo temperaturas que entre los rangos de 25-28°C. Una vez que se realiza la mezcla, el vino es criado con madera de roble Francés y Americano en tanques de acero inoxidable, para luego ser embotellado.
- **Detalles Técnicos:**
 - Alcohol : 12.8 %v/v
 - pH : 3.71
 - Acidez Total : 4.76 g/l.
 - Azúcar residual : 3.44 g/l
- **Comida Sugerida:** Ideal para pastas, carnes como conejo o liebre, riñones, lengua, etc. Se recomienda servir entre 16 y 18°C.

Safra 2016. Almoço 02/11/2018. La Ribotta, Chácara Colombo.