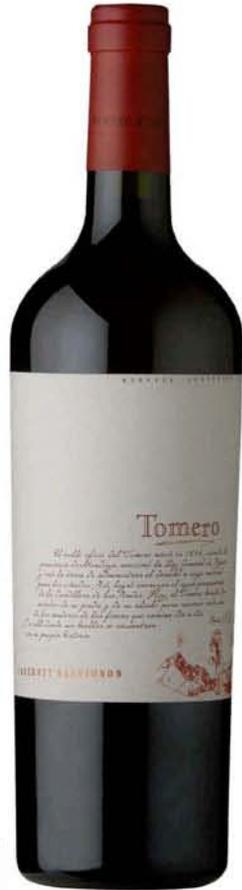


<http://www.carlospulentawines.com/fichas/TOMcs07es.pdf>

Tomero



NOTAS

CABERNET SAUVIGNON 2007

COMPOSICIÓN VARIETAL:

95% CABERNET SAUVIGNON
5% MERLOT

ORIGEN:

FINCA LOS ÁLAMOS, ALTO VALLE DE UCO
MENDOZA, ARGENTINA

SUELOS:

FRANCO ARENOSO CON CANTO RODADO, DE FERTILIDAD MEDIA A BAJA, CON BAJO PORCENTAJE DE MATERIAL ORGÁNICO. BIEN DRENADOS Y CON ESCASA SALINIDAD

CLIMA:

DE INVIERNOS RIGUROSOS Y VERANOS CÁLIDOS CON DÍAS TEMPLADOS O CÁLIDOS Y NOCHES MUY FRÍAS.
LA AMPLITUD TÉRMICA DIARIA ES DE UNOS 15°C, LO QUE FAVORECE UNA MUY BUENA PRODUCCIÓN DE COLOR Y TANINOS EN LAS UVAS.

COSECHA:

FUE COSECHADO MANUALMENTE EN CAJAS DE 18 KILOS ENTRE EL 20 Y EL 25 DE ABRIL.

GUARDA:

ESTE VINO ES CRIADO EN UN 80 % EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE Y UN 20 % CON MADERA DE ROBLE FRANCÉS DURANTE 8 MESES.
LUEGO EMBOTELLADO Y CRIADO EN ESTIBAS DURANTE 6 MESES ANTES DE SER COMERCIALIZADO.

NOTAS DE CATA:

COLOR INTENSO CON Matices ROJO RUBÍ, EN NARIZ MUESTRA AROMAS COMPLEJOS Y ESPECIADOS. TIENE ENTRADA DULCE EN BOCA CON BUENA ESTRUCTURA DE TANINOS Y UN PLÁCIDO Y PERSISTENTE FINAL.

NOTAS TÉCNICAS:

ALCOHOL: 14,1 %
ACIDEZ TOTAL: 5,00 G/L
AZÚCAR: 2,03 G/L
PH: 3,60

Risoto de Cordeiro com Castanhas. Degustação na Adega Brasil Delicatessen, durante jantar em 29 de junho de 2011.