

http://www.nomadewines.com/7lunas_malbec.html

7 LUNAS RESERVE CABERNET SAUVIGNON, 2006



Los vinos 7 Lunas son un homenaje y reconocimiento a los ciclos de la naturaleza. 7 son las lunas que deben transcurrir desde que las yemas de la vid comienzan a brotar a principios de la primavera, hasta la época de vendimia a comienzos del otoño - periodo más importante que determina la calidad de la uva.

Estos vinos 7 Lunas son elaborados con uvas cuidadosamente seleccionadas por Tomás Achával de viñedos ubicados en el Valle de Uco, Mendoza - Argentina. Su estilo frutado y equilibrado permite apreciar la expresión máxima de cada varietal, y hacen del mismo un vino ideal para acompañar carnes rojas y pastas

CABERNET SAUVIGNON

De color rojo granate intenso. De nariz profunda; persistente y rica; con aromas florales; notas de pimienta y chocolate.

En boca es equilibrado; con acidez refrescante; taninos amigables y muy buena estructura y elegancia. Su final es largo e intenso con gran personalidad y armonía.

Enólogo: Roberto Simoneto

Temperatura Fermentación: 25 a 28°C

Fermentación Alcohólica: 9 days

Maceración: 14 days

Viñedo: Uco Valley – Mendoza

Medalla de Plata: Wines of Pacific Rim 2007 – Mandarin Hotel – Hong Kong

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Añejamiento: 50% del vino en barricas de roble durante 12 meses. 70% roble americano y 30% roble francés.

Alcohol: 13.5 %

Acidez Total: 5.10 gr/l

*Pizzas na Pousada em Arraial.
Jantar em 04/07/2011 com a Turma de Veranópolis.*