

<https://lacia.com.ar/reserva-cabernet/?lang=es-ar#1490060454159-3a12a6ec-00ac>



Reserva Cabernet Sauvignon

Nuestros Vinos reserva son el resultado de la expresión de un terroir único en el Valle de Uco, cuna de los grandes vinos de Argentina en el mundo. Vinos con impronta frutal y equilibrada crianza en roble.

Valle de Uco, La Consulta, Mendoza (1,100 masl)

Maceración en frío Prefermentativa: 3 días a 9 °C.

Fermentación Alcohólica: 10 días a 26 °C de temperatura media.

Maceración Post Fermentativa: 5 a 7 días, según degustación

Fermentación Maloláctica: 100%

Crianza: 60% del vino en roble francés y americano durante 8 meses.

Vista: De color rojo granate.

Nariz: Aromas especiados y frutados, con un excelente equilibrio madera-fruta.

Boca: Se manifiestan los taninos firmes, que le otorgan estructura y el graso, dando una sensación de volumen de boca importante.

Alcohol: 14,2 % Vol.

Acidez Total: 5,50 g/l

Azúcares Reductores: 2,2 g/l

pH: 3,6

Safra 2017. Jantar em 06/12/2019. Terapia Resto Bar.