



NINA CABERNET SAUVIGNON

Varietal: Cabernet Sauvignon 100%

Terroir: Valle de Aminga, Departamento Castro Barros, La Rioja

Cosecha: manual

Tiempo de cosecha: 2° quincena de marzo

Elaboración: tradicional con fermentación de 20 a 30 días entre 21 y 26°C. Maloláctica con cepas indígenas.

Crianza: el 50% del vino 12 meses en barricas de roble americano de primer y segundo uso y 12 meses en botellero de la bodega antes de salir a comercialización.

Alcohol: 13,8 % v/v

Azúcares: < 3,00 g/l

Ph: 3,6 – 3,8

Extracto: 30,80

Color intensidad 420+520: 1.200

Acidez total: 5,00 g/l en ácido tartárico

Acidez volátil: 0,45 g/l en ácido tartárico

So2 libre: 33 mg/l

So2 total: 115 mg/l

Potasio: 1.400 mg/l

Capacidad de guarda ideal: 8 años o más



Notas del enólogo: gran vino, con intensos aromas, notas de pimienta, frutas rojas, café, chocolate y vainilla. En boca es dulce y de gran estructura con taninos agradables y maduros.

www.bodegassanhuberto.com.ar

Safrá 2015. Jantar em 10/03/2021.