

TRACIA
ARGENTINA



CABERNET SAUVIGNON 2008

VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

COSECHA

Manual en bines, segunda semana de Marzo del 2.008.

VIÑEDOS

Espaldero de alta densidad de producción, de poda mínima y riego por goteo.

Altura: 790 m.s.n.m.

ELABORACIÓN

Fermentación: Alcohólica en tanques de acero inoxidable.

Maduración: 70 % seis meses en tanques de acero inoxidable; el 30 % restante con un breve paso por duelas de roble americano.

Temperatura de servicio para este vino joven el cual le permite al vino exponerse delante de nosotros destacando sus aromas y sabores, ronda entre los 16-18°C .

▼ CONTENEDOR DE 20 DRY

Cantidad de Pallets: 10 (140 cajas x 6 botellas)

Cajas: 1400

Peso Bruto x caja: 8 KG

Peso Neto x caja: 4.5 KG

Peso Bruto de la mercadería: 11.200kg aprox.

(si se incluye el peso del pallets, sumar 220 kg mas = 11.420 kg)

Peso Neto de la mercadería: 6.300kg aprox.

(si se incluye el peso del pallets, sumar 220 kg mas = 6.520 kg)

SAVOIR FAIRE  SAVOIR VIVRE
finca del
ENLACE

Tagliatelle ao molho de funghi. Jantar em 14/11/2011. DECANTAR.

TRACIA
ARGENTINA



CABERNET SAUVIGNON 2008

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

El Cabernet Sauvignon se caracteriza por sus taninos densos y aristocráticos, su color intenso, sus complejos aromas frutales y su estructura elegante. Es un vino robusto, que quiere quedar en la memoria. Siendo el mismo uno de los tintos con más potencial. Los buenos bebedores de vinos tintos siempre se inclinan por un buen Cabernet Sauvignon.

Color: A la vista se observa un vino intenso, brillante, con muy buena glicerina y de gran cuerpo. De color rojo rubí intenso con matices violáceos que viran a rojo granate con el tiempo.

Nariz: El olfato nos anticipa los sabores que luego se perciben y amplían en boca. Su reputación de salvaje es evidente en la primera inspiración. Es intenso, muy atractivo en nariz, con una madera sutil que no tapa las características organolépticas del varietal, recuerda pimientos verdes, algunas especias como pimienta negra y frutos secos como por ejemplo higo seco.

Boca: Es equilibrado en cuanto alcohol y acidez, de muy buen paladar, taninos redondos proporcionando una buena estructura en boca, de larga persistencia y un final de roble americano equilibrado que invita a seguir bebiendo.

COMIDAS

Es ideal para acompañar: Carnes rojas; carnes de caza (ciervo, jabalí, conejo); cordero, comidas con salsas fuerte; carnes a la parrilla.

▼ MERCADERÍA A GRANEL

Total Cajas: 2.200
Peso Bruto de la mercadería: 11.200kg aprox.
Peso Neto de la mercadería: 6.300kg aprox.
M3= 16.55 APROX.

▼ MEDIDAS DE CAJAS APROXIMADAS

Ancho: 15.4 cm
Largo: 23.4 cm

▼ BOTELLA

Largo: 302 mm
Ancho: 75.3 mm

SAVOIR FAIRE  SAVOIR VIVRE
finca del
ENLACE

<http://www.tracia.com.ar/>

TRACIA
- ARGENTINA -

HISTORIA VINOS ENLACES FINCA CONTACTO

HISTORIA

EL MITO

TRACIA. MISTERIOSA Y APASIONANTE.

La antigua Tracia permaneció olvidada durante mucho tiempo. Sin embargo, este pueblo misterioso, nos dejó un legado cultural infinito, que nos llega a través de los relatos de los antiguos griegos y de tesoros encontrados de incuestionable valor y belleza. Es que los tracios, guerreros de espíritu fuerte, se caracterizaron también por una honda sensibilidad y una marcada identidad cultural.

Sus tierras, cubiertas de bosques, eran ricas en oro, razón por la cual eran muy codiciadas. Primero, tras la desaparición de Troya, por Alejandro Magno, luego por los griegos y por último con la conquista romana. Estos intentos de dominación quedaron registrados en el arte y en la cultura de este pueblo que resistió hasta el final y nunca perdió su carácter.

Tracia fue la tierra que vio nacer el mito de Dioniso, dios del vino, quien fue asimilado por la mitología griega y después del siglo V a.C. por Roma bajo el nombre de Baco. Se cree que los tracios absorvieron los conocimientos sobre el cultivo de la vid de los pueblos de Asia Menor. Eran grandes bebedores, tomaban vino para salir a la guerra, para bailar, para festejar, para crear, para disfrutar libremente.



SAVOIR FAIRE  SAVOIR VIVRE
finca del
ENLACE

TRACIA
- ARGENTINA -

HISTORIA VINOS ENLACES FINCA CONTACTO

HISTORIA

EL MITO

Dioniso fue un dios multifacético, complejo y desconcertante. Fue venerado por su pueblo por ser el dios que bajó a la tierra a traer a los hombres el vino y la vid. Al mismo tiempo, fue prohibido por los reyes, que veían en el culto al dios algo prohibido. Es que Dioniso fue ángel y demonio, encarnaba la posibilidad de una vida más plena y al mismo tiempo era impulsor de cierto desenfreno. Las mujeres, sus principales seguidoras, lo veneraban en secreto en las altas montañas en joviales fiestas que con el tiempo se dieron en llamar Bacanales. Las Bacantes, estas mujeres deseosas de encontrarse con el dios, celebraban y bebían invocándolo hasta la exaltación, ya que solo ésta podía quebrar la distancia entre lo humano y lo sagrado.

El vino y la danza son los lazos divinos que invoca esta Tracia indómita, cuyo pueblo creía que a través de ellos se podía llegar a un estado cercano a la inmortalidad, un alma libre, desprendida del cuerpo mortal.

Asimismo, Dioniso es el dios activo que busca experiencias nuevas, que el alma se exalte y se funda con lo espiritual, disolverse en una totalidad sagrada que inunde de sentido a todos los sentidos. De esta manera se vive la experiencia de Tracia.

Tracia, el vino en su dimensión más mítica.



SAVOIR FAIRE  SAVOIR VIVRE
finca del
ENLACE