

RESERVA DEL FIN DEL MUNDO

"CABERNET SAUVIGNON" 2007



PROVA DA SAFRA 2009

———— BODEGA ————
DEL FIN DEL MUNDO
 ——— PATAGONIA ARGENTINA ———

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14.5 % vol
 Acidez: 5.10 gr/lt
 Azúcar: 1.80 gr/lt
 pH: 3.8

VINIFICACIÓN

Maceración - Fermentación: 25 días.
 Realizó fermentación maloláctica 100%.
 Crianza en barricas: 12 meses (70 % En roble francés – 30% En roble americano).
 Embotellado: Noviembre 2008.

NOTAS DE CATA

Color rojo granate.
 Aroma intenso, frutado, con notas a cassis y grosellas.
 Se suman notas a vainilla, tabaco y chocolate.
 En boca de entrada amable, frutado, muy equilibrado, envolvente. Largo final de boca.

POTENCIAL DE GUARDA

De 4 a 5 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 17°C y 19° C.

Lic. Marcelo Miras | Enólogo - Chief Winemaker

Bodega del Fin del Mundo

Ruta Prov. 8 Km. 9, San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia Argentina. Tel./Fax.: (+54 299) 4855004 / 4855083.

Oficina en Neuquén

J.B. Alberdi 87, Piso 1, Neuquén, Patagonia Argentina.
 Tel./Fax.: (+54 299) 4424040 . Email: info@bdfm.com.ar

Oficina en Buenos Aires

Honduras 5663, Ciudad de Buenos Aires CP 1414 Argentina.
 Tel/Fax: (+5411) 4852 6660

Sanduche Saint Germain (Pastrame, queijo branco, tomate seco, azeitona preta, deliciosa pasta e alface no pão ciabata). Almoço em 17/12/2011.