

<http://bodegasmaranon.com.ar/reserva/>



LINEA RESERVA – Cabernet Sauvignon

Composición del vino: 100% Cabernet Sauvignon

Cosecha: 2019 – a mano en bins de 400 kg.

Viñedo - Ubicación y Rendimiento: Medrano (Mendoza) - 12.000 kg por hectárea.

Vinificación:

- 50 % vinificación con termo flash para obtener la máxima expresión frutal. 50% vinificación tradicional para otorgar mas cuerpo y estructura.
- Fermentación alcohólica durante 7 días a 27 °C con levaduras seleccionadas. 100% fermentación maloláctica.

Crianza: 10 meses en roble americano.

Datos Analíticos: Alcohol: 13,8% - Azúcar Residual: 3 g/l – Acidez total: 5,40 g / l - pH: 3.7

Safrá 2020. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 21 a 23/09/2022.