



Alacrán

◊ Instinto ◊

CABERNET SAUVIGNON

PRODUCTOR	Andes Growers
VARIETAL	100% Cabernet Sauvignon
VIÑEDOS	Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza
ALTITUD	850 m.s.n.m.
METODO DE COSECHA	Manual en canastos de 25 kgs.
VINIFICACION	La fermentación se realiza en tanques de 50 HL – 70 HL a temperaturas controladas de 25°-27° con levaduras seleccionadas. Luego de un período de maceración de 12-15 días, el vino realiza fermentación maloláctica espontánea.
PASO POR MADERA	El 30% del vino se cría en contacto con roble francés y americano por 6 meses. Luego se arma un blend con el 70% del vino con pura fruta.
WINEMAKER	José Di Marco
NOTAS DE CATA	A la vista, se destaca un color rojo rubí intenso y profundo. En nariz presenta tipicidad varietal donde encontraremos notas a pimienta maduro y moras. En boca se reafirman aromas y se perciben taninos maduros, cuerpo y un final de persistencia media.