

NIEVES ANDINAS



CABERNET SAUVIGNON



PRODUCTOR	Andes Growers	
COSECHA	2020	
VARIETAL	100% Cabernet Sauvignon	
VIÑEDO	Cruz de Piedra, Maipú , Mendoza, Argentina	
ALTITUDE	850 m.s.n.m.	
MÉTODO DE COSECHA	Manual en recipientes de 18 a 20 kgs.	
FERMENTACIÓN	En tanques de acero inoxidable con levaduras indígenas del viñedo. Temperatura controlada entre 24-28°C. Tiempo de fermentación/maceración de 7 a 10 días.	
ANALISIS	Alcohol: 13,9 % Acidez total: 4.79 g/l	- PH: 3,71 - Azúcar: 2,05 g/l
COSERVAÇÃO	50% del vino criado en roble francés y americano durante 6 meses.	
WINEMAKER	José Di Marco	
NOTAS DE CATA	De color rojo rubí, este vino se destaca por sus aromas a frutas negras, pimienta roja, vainilla y chocolates. En boca se presenta con mediana estructura, de taninos maduros y sabor duradero.	
MERCADOS	Brasil y Argentina	