

Don Pablo

Cabernet Sauvignon



FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN

Cabernet Sauvignon 100%

MODO DE ELABORACIÓN

Maceración y fermentación con los hollejos hasta finalización de los azúcares después de la transformación maloláctica, se pasa a barricas de roble durante 12 meses, y después del embotellado reposa en nuestras bodegas.

EXAMEN VISUAL

Color rojo cereza oscuro con tonos granates y pardos.

EXAMEN OLFATIVO

Muy fino, de excelente aroma de crianza donde se distinguen además matices varietales del Cabernet Sauvignon (como tabaco, pimienta, cuero, tostados y confituras de frutas rojas del bosque entre otras).

EXAMEN GUSTATIVO

Con mucho cuerpo, resalta su estructura tánica y untuosidad, Elegante, y redondo donde resaltan las notas de madera de roble y el origen varietal. Postgusto lleno, armónico y muy largo.

IMPRESIÓN FINAL

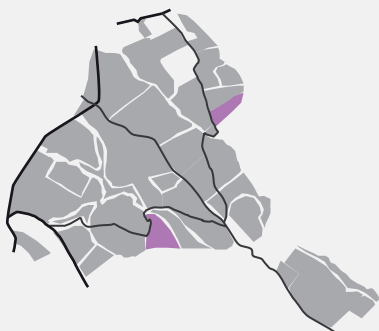
Un gran vino, bien estructurado, equilibrado, elegante que evoluciona muy bien en botella. Impresión final persistente y aromática.

CONSUMO

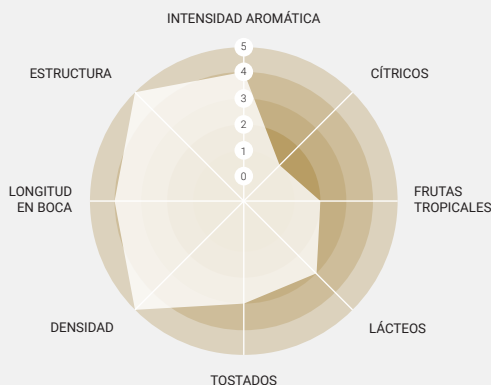
Con todo tipo de cocina, platos elaborados, caza, carnes a la brasa y salseados, jamón curado, fiambres, quesos, etc.

DEGUSTACIÓN

SITUACIÓN GEOGRÁFICA



Cabernet Sauvignon



INFO TÉCNICA

ALCOHOL	14.5% vol.
AZÚCAR	1 g/l
ATT (ACIDEZ)	5 g/l
PH	3.59
SO ₂ TOTAL	90 ppm

VINOS PREMIUM



Clos Antonia



Clos dels Angels



Don Pablo



Flor de Pinot



Manuela