

# Don Pablo

Cabernet Sauvignon



## FITXA TÈCNICA

### COMPOSICIÓ

Cabernet Sauvignon 100%

### MANERA D'ELABORACIÓ

Maceració i fermentació amb les pells fins finalització dels sucres després de la transformació malolàctica, es passa a bótes de roure durant 12 mesos, i després de l'embotellat reposa a les nostres cellers.

### EXAMEN VISUAL

Color vermell cirera fosc amb tons granats i bruns.

### EXAMEN OLFACTIU

Molt fi, d'excel·lent aroma de criança on es distingeixen a més matisos varietals del Cabernet Sauvignon (com tabac, pebre, cuir, torrats i confitures de fruites vermelles de bosc entre d'altres).

### EXAMEN GUSTATIU

Amb molt de cos, ressalta la seva estructura tànnica i untuositat, Elegant, i rodó on ressalten les notes de fusta de roure i l'origen varietal. Post gust ple, harmònic i molt llarg.

### IMPRESSIÓ FINAL

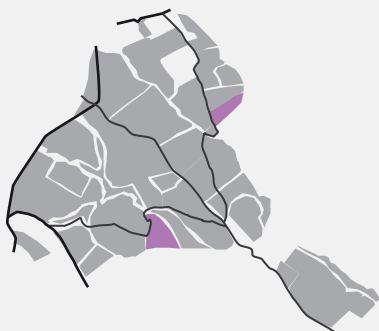
Un gran vi, ben estructurat, equilibrat, elegant que evoluciona molt bé en ampolla. Impressió final persistent i aromàtica

### MARIDATGE

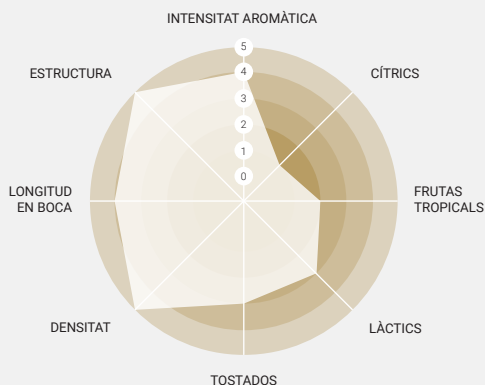
Amb tot tipus de cuina, plats elaborats, caça, carns a la brasa i salsa, pernil curat, fi Ambres, formatges, etc.

## DEGUSTACIÓ

## SITUACIÓ GEOGRÀFICA



Cabernet Sauvignon



## INFO TÈCNICA

ALCOHOL	14.5% vol.
SUCRE	1 g/l
ATT (ACIDESA)	5 g/l
PH	3.59
SO <sub>2</sub> TOTAL	90 ppm

VINS PREMIUM



Clos Antonia



Clos dels Angels



Don Pablo



Flor de Pinot



Manuela