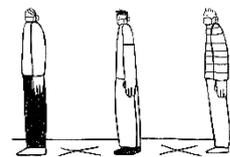


Solo



SOLO CABERNET SAUVIGNON 2020



VARIEDADES

100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN

Selección de diferentes Terroirs de Mendoza.

VIÑEDOS

Nuestros viñedos están ubicados desde 850 metros (2788 pies) hasta 1100 metros (3608 pies) sobre el nivel del mar en Mendoza.

FERMENTACIÓN

Se realiza una pre-maceración en frío (5°-8°C) durante 3 días para extraer el color y los aromas.

Fermentado en tanques de acero inoxidable durante unos 10 a 14 días a 27°C en contacto con el roble.

100% Fermentación maloláctica

CRIANZA

8 meses en barricas de roble.

NOTAS DE CATA

Color rojo ladrillo brillante. Aromas intensos de cassis, mermelada de bayas y un toque de pimienta. En el paladar es dulce con taninos equilibrados. Cremoso y de largo final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol 14.0 %

Acidez Total 5.20 g/l

PH 3.67

Ázucar Residual 2.15 g/l