

PALO ALTO

CABERNET SAUVIGNON



VARIEDAD DE UVA: 100% Cabernet Sauvignon.

REGION DE ORIGEN: Tupungato, 1.200 m. sobre el nivel del mar, Mendoza.

DETALLE DE VIÑEDO: Suelo aluvional con riego por goteo.

CLIMA: Seco Continental con gran exposición al sol que permite una perfecta maduración.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN DE CULTIVO: Posición vertical en espalderos.

DETALLE DE COSECHA: Segunda quincena de Abril. Cosecha manual en pequeñas cajas de 16 Kg., rendimiento 9 Ton/Ha.

VINIFICACIÓN: Las uvas son despalilladas y enviadas a los tanques para su maceración anterior a la fermentación que se realiza por 15 días en tanques de acero inoxidable a 25 - 29°C, con una prolongada maceración maloláctica natural. El 100% del volumen pasa durante 12 meses por barrica de primer uso (Francés y Americana). Permanece 6 meses en botella antes de salir a la venta.

VISTA: Se muestra con un color rojo granate intenso.

NARIZ: Ofrece aroma a frutas rojas maduras y pimienta verde, posee notas de vainilla, cacao y toques de café, producto de su larga estadía en barricas de roble.

BOCA: En boca tiene un ataque agradable muy buen cuerpo y estructura, corre amable, equilibrado con taninos importantes pero redondeados, de persistente y agradable final.

CONTENIDO ALCOHOLICO: 14 % Vol (20°C).

ACIDEZ TOTAL: 5,20 g/l ácido tartárico.

AZÚCAR RESIDUAL: 1,87 g/l.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18 °C

MARIDAJE: Ideal para acompañar guisos, carnes rojas asadas y quesos duros.

TIEMPO DE GUARDA: 8 años.
