Yauquen Cabernet Sauvignon - Safra 2013

Variedade: 100% Cabernet Sauvignon

Origem: Agrelo – Mendoza.

Vinificação:
As uvas são transportadas em caixas de 20 kg até a bodega. Se realiza uma maceração pré-fermentativa a 8°C durante 5 dias. Neste período se realizam dois pigeages diários. Durante a fermentação são inoculadas leveduras selecionadas. Esta fermentação é conduzida a uma temperatura controlada de 24ºC a 26ºC em tanques de aço inoxidável. O tempo de duração da fermentação é na média de 8 a 10 dias. Já o tempo maceração é de 12 dias. Durante este período se realizam 4 remuages diários no primeiros 4 dias de maceração. E a descuba se realiza em média após 12 ou 14 dias da maceração. A fermentação malolática é realizada em tanques de aço inoxidável.

Análise de laboratório:
Álcool: 13,8%
Acidez: 5,32 g/l
pH: 3,62
Açúcar residual: 2,32 g/l

Notas de degustação:
Intensa cor vermelha brilhante. Em nariz apresenta um caráter picante e fresco, onde se destacam notas de pimenta verde e vermelha junto a frutas negras. Em boca tem final longo e untuoso.

Harmonização:

Harmoniza bem com carnes e massas acompanhadas de molhos picantes e com cogumelos.