

*Faustino Rivero Ulecia*

**MONOVARIETAL  
COLLECTION  
CABERNET SAUVIGNON**



**POCHODZENIE**

Winnice znajdują się w La Mancha na gładkiej równinie między 600 a 900 metrów nad poziomem morza. Niskie plony uzyskuje się w sposób naturalny, ze względu na wiek winorośli i niewielkie opady w ciągu roku, co zapewnia dobrą jakość i koncentrację winogron.

**WINIFIKACJA**

Fermentowane w temperaturze 23-28°C z codziennymi przepompowywaniem w celu wydobycia aromatów i koloru. Po zakończeniu fermentacji alkoholowej wino przechodzi fermentację malolaktyczną i porusza się wraz z osadem, aby uzyskać krągłość w ustach.

**ODMIANA:**

Cabernet Sauvignon

**ALKOHOL**

13,5% Vol.

**TYP WINA:**

**CZERWONE PÓŁWYTRAWNE**

**NUTY SMAKOWE**



**WYGLĄD ZEWNĘTRZNY**

Intensywny granat z fioletowymi obwódkami. Jasne i czyste.



**TEMPERATURA**

Podawać między 16 i 18°C



**ZAPACH**

Aromaty czerwonych owoców, nuty przypraw które dodają złożoności.



**PODAWAĆ DO:**

Średnio dojrzewające sery, dziczyzny oraz pieczenie.



**SMAK**

Świeże i jedwabiste o dużej objętości. Pikantne nuty i aksamitne taniny. Trwały i długi finisz.

**ENOLOG**

Zespół enologów kierowany przez inżyniera Rodrigo Espinosę Agronoma i Enologa z Uniwersytetu de Chile.