

DON DIEGO

CABERNET SAUVIGNON

Finca Don Diego, Fiambala, Catamarca

Con las mejores uvas de estos viñedos, las bondades del cabernet sauvignon, el roble americano y el tiempo se logra este gran vino, es un vino de color rojo rubí muy intenso. En nariz, se destacan aromas a pimiento dulce, cassis, coco, humo, tabaco y aceituna negra. Al paladar los taninos dulces le otorgan un buen paso de boca con sabores especiados. También a chocolate en rama y vainilla otorgada por el roble.

Viñedos: Finca Don Diego, Fiambala, Catamarca

Antigüedad de las vides: 50 años

Altitud: 1550 metros

Rendimiento: 65 qq/has

Ingenieros agrónomos: Alejandro Salvo

Enólogo: Esteban Roldan

DATOS DE ELABORACIÓN

Cosecha manual. Selección de racimos, despallado y posterior selección manual de granos.

Fermentación de cuba de acero inoxidable a temperatura controlada de 28°C con levaduras seleccionadas.

Finalizada la fermentación alcohólica, pasa a botella con gas inerte para evitar oxidación en botella.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda: 6 años

Temperatura recomendada de servicio: Entre los 16°C y 18°C.

Maridajes: Acompañar las carnes rojas, y de caza menor es la mejor de las opciones para este vino.

El queso no muy curado y la salsa a base de tomate con especias también son unos acompañamientos idóneos para este caldo.

Alcohol: 14,4°

PH: 3,8

Acidez total: 5,8

Azúcar residual: 3,5

