

# CASA MONTES

BODEGAS & VIÑEDOS

## FUEGO *negro*

### CABERNET SAUVIGNION

Este vino se presenta de intenso color rojo con destellos rubí. En nariz, posee aromas marcados a grosella, pimienta, cassis y chocolate, perfectamente amalgamado con un sutil toque de caramelo y moka aportado por su paso por roble americano tostado medio plus. En boca impacta por su buena estructura, es un vino pleno, armónico, frutado y dulce. La temperatura de servicio es de 16-18°C.

**AÑO** 2016

**FECHA DE VENDIMIA** segunda semana de marzo

**FORMA DE CONDUCCIÓN** espaldero

**RENDIMIENTO** 120 qq/ha

**FORMA DE COSECHA** manual en cajas

**MACERACIÓN** clásica a 22°C

**CRIANZA** leve paso por roble francés y americano

**CORTE VARIETAL** Cabernet Sauvignon 100%

#### DATOS ANALÍTICOS

<i>Alcohol</i>	13,5° vol
<i>Acidez total</i>	5,10 g/l
<i>Azúcar residual</i>	6,00 g/l
<i>pH</i>	3,80
<i>Producción</i>	8 000 cajas de 6 unidades
<i>Tapón sintético</i>	extrusado

