

ALZAMORA

CABERNET SAUVIGNON

Elegante vino, elaborado con uvas seleccionadas de nuestros mejores viñedos, su vista es brillante y los aromas son propios de la variedad. Nos recuerdan a pimientos y tenues notas frutadas, que se unen para generar sensaciones muy notorias. En boca es sabroso con buen cuerpo y textura bien definida gracias su paso por barricas de roble que conllevan a un trago armónico y con gran personalidad.

MARIDAJE platos bien condimentados fríos o calientes.

AÑO 2015

FECHA DE VENDIMIA intervienen uvas de dos valles

VALLE ZONDA última semana de febrero

VALLE TULUM segunda semana de marzo

FORMA DE CONDUCCIÓN espaldero

RENDIMIENTO 80 qq/ha para *Zonda* y 100 qq/ha para *Tulum*

FORMA DE COSECHA manual en cajas

MACERACIÓN fría a 7° durante 3 días, luego maceración clásica hasta final de de azúcares, entre 22° y 25°C

CRIANZA fermentación con chip de roble francés y americano, el 40% del vino tiene un paso por barricas de roble francés y americano

CORTE VARIETAL Cabernet Sauvignon 100%

DATOS ANALÍTICOS

<i>Alcohol</i>	13,9 % vol
<i>Acidez total</i>	5,17 g/l
<i>Azúcar residual</i>	3,75 g/l
<i>pH</i>	3,75

