

AMPAKAMA

CABERNET SAUVIGNON

De color rojo rubí con reflejos violáceos, con aromas muy particulares a grosella. Pimienta, cassis y chocolate, con taninos dulces, de muy buena estructura, hacen de este vino una bebida robusta para acompañar carnes asadas, pastas con salsa roja y champiñones. La temperatura de servicio es de 16° y 18°c.

AÑO 2018

FECHA DE VENDIMIA segunda quincena de marzo

FORMA DE CONDUCCIÓN espaldero

RIEGO riego por goteo con agua de deshielo de la *Cordillera de los Andes*

FORMA DE COSECHA manual en cajas

MOLIENDA despalillado

LEVADURA UTILIZADA levadura seleccionada

MACERACIÓN maceración tradicional

CORTE VARIETAL Cabernet Sauvignon 100%

DATOS ANALÍTICOS

<i>Alcohol</i>	14° % vol
<i>Acidez total</i>	6,40 g/l
<i>Acidez volátil</i>	0,39 g/l
<i>Extracto seco</i>	31,84 g
<i>Producción</i>	10 000 cajas de 12 unidades

