

TAMASCAL

WINERY

TAMASCAL IGNEO CABERNET SAUVIGNON

Tamascal Igneo Cabernet Sauvignon expresa la vitivinicultura al pie de la cordillera de Los Andes, con suelos de formación volcánica y rocas ígneas que dan origen a este vino. De uvas seleccionadas, unidas a una cuidadosa elaboración, surge un vino elegante y de gran personalidad.

Composición Varietal

Cabernet Sauvignon 100%

Año

2018

Información Técnica

Alcohol: 13,80 % v/v

Acidez total: 5,80

Cultivo

Uvas provenientes de Luján de Cuyo y Medrano. Viñedos en parral y espaldero.

Cosecha manual en cajas de 18 kgs.

Vinificación

Fermentación: Realizada con levaduras seleccionadas.

Maceración de 20 días a temperaturas controladas entre 25° a 28°C.

Crianza: en roble americano y francés de diferentes tostados por 6 meses.

Notas de Cata

Vista: Rojo rubí con matices morados, de buena intensidad.

Nariz: Presencia de tonos especiados que nos recuerdan a la canela, pimienta y pasas en combinación con un fondo elegante de vainilla.

Boca: En boca se muestra largo, equilibrado con buena estructura y taninos dulces.

Guarda

4 años.

