

Azul Cabernet Sauvignon

100% Cabernet Sauvignon



Color rojo rubí profundo, aroma a especias y frutas rojas maduras combinadas con pimienta dulce. En boca aparecen taninos maduros y complejos con una fina acidez que confieren al vino una gran personalidad. De intensidad media, con largo final que llena la boca e invita a seguir bebiendo. Es un vino ideal para acompañar quesos Gruyere, Reggianito, Camembert y Parmesano; también comidas condimentadas, especialmente carnes rojas.

ficha técnica

VIÑEDO

Ubicación	Tupungato
Altura	1200 msnm
Año de plantación	1993
Sistema de riego	goteo
Fertilización	no
Producción p/ha	75 qq

Temperatura	24 °C
Maceración	
post-fermentativa	11 días
Fermentación	
Malolactica	100% natural

COSECHA

Fecha	30 de marzo
Forma	manual en cajas

PROCESOS DE AÑEJAMIENTO

Tanque	Acero inoxidable
Madera	no

PROCESOS DE VINIFICACION

Bodega	LA AZUL S.A.
tipo de molienda	despalillado
Maceración	
pre-fermentativa	48 horas a bajas temperaturas
Otras técnicas	delestages
Fermentación	
Cepa de levaduras	Saccharomyces cerevisiae
Duración	12 días

EMBOTELLADO

Filtración	cartuchos de abrillantamiento
Añejamiento	
en botella	mínimo 6 meses
Total producción	25.000 botellas