

<b>DE MOÑO ROJO CAB-CAB 2020</b>	
BODEGA	The Vines of Mendoza
PRODUCCIÓN TOTAL	600 botellas
VARIETAL	50% CABERNET SAUVIGNON, 50% CABERNET FRANC
COSECHA	2020
VIÑEDO	Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
TIPO DE SUELO	Suelo pobre en materia orgánica, muy rocoso y arenoso en su composición
ELABORACION	Cosecha manual en tachos de 12 kg, selección en doble mesa de clasificación y despallado. Maceración en frío de tres días para obtener una buena extracción de color y aromas. Luego, la fermentación alcohólica del Cabernet Sauvignon se realizó en tanque de acero inoxidable y del Cabernet Franc en huevo de concreto. Después desvine a barricas, descube y prensado suave para llenar las barricas (10%). Fermentación maloláctica en barrica, trasiego y crianza.
CRianza	17 meses en barricas 50% 1er uso y 50% 2do uso
POTENCIAL DE GUARDA	6 - 8 años
ALCOHOL	14,4%
ACIDEZ TOTAL	6.24g/l
PH	3.79
AZÚCAR	1.8g/l
NOTAS DE CATA	De color rojo rubí intendo. El Cabernet Franc entrega aromas a pimienta roja, pimienta negra y frambuesa. El Cabernet Sauvignon aporta frutos negros maduros, un toque balsámico y notas especiadas. En boca es intrigante, presenta taninos sedosos y generosos con buena acidez. Un blend que cautiva por su equilibrio, elegancia y final persistente.
TEMPERATURA DE SERVICIO	16°C