



ABEJORRO
WINES

GRAN BOMBUS CABERNET SAUVIGNON

COLOR: Rojo intenso con destellos violáceos.

AROMA: Tabaco, pimienta negra y frutos rojos maduros.

EN BOCA: Elegante y potente, pleno de frutas rojas y negras maduras. Invade el paladar dejando un retrogusto amplio y prolongado. La crianza en barricas nuevas de roble francés permite realzar su elegancia sin tapar características frutales.

ANÁLISIS:

- Alc 13.5%
- pH 3.6
- Az. Res. 2,1

NOTAS DEL ENÓLOGO:

Este Cabernet Sauvignon proviene de un viñedo de 12 has ubicado en Coquimbito, Maipú a 800 metros sobre el nivel del mar. El mismo tiene una antigüedad de 15 años y provee rendimientos bajos de 4.000kg/ha aprox. La cosecha es manual y se realiza cuando la uva está bien madura durante los primeros días del mes de Abril. Luego los racimos son llevados a bodega y las uvas son despalilladas y molidas. Maceración pre-fermentativa en frío durante 24-48 hs. Fermentación durante 15 días en tanques de acero inoxidable con temperaturas entre 25-29 C. Maloláctica natural con borras finas. Añejamiento en barricas de roble francés durante 12 meses y 6 meses en botella.