



MISTERIO

CABERNET SAUVIGNON



Composición varietal / Varietal Composition

100% Cabernet Sauvignon

Vinificación / Vinification

Viñedos / vineyards: Barrancas, Maipu, Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked

Encubado: Tanques de acero inoxidable equipados con doble camisa

Tank Fermentation: Double jacketed tainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 9 días

Fermentation Time: 9 days

Temperatura Máxima: 28° C // Maximum Temperature: 28°C

Fermentación Maloláctica: Si // *Malolactic Fermentation: Yes*

Guarda: 3 meses en barricas de roble, seguido de 3 meses en botella

Ageing: 3 months in oak casks, and further 3 in bottle

Análisis / Analysis

Alcohol: 12% Vol

Alcohol: 12% Vol

Acidez total: 4,9 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 4,9 g/l (Tartaric acid)

Azúcar: 15 g/l

Sugar: 15 g/l

Degustación / Tasting

Color: Intenso rojo rubí

Colour: Intense ruby red

Aroma: Frutas negras y notas herbáceas (pimiento)

Aroma: Black fruits and herbaceous notes (pepper)

Sabor: Grosella negra, cereza negra y tabaco

Flavour: Black currant, black cherry and tobacco

Final: Largo, complejo y especiado

Finish: Long, complex and spicy