

MISTERIO

CABERNET SAUVIGNON 2022



Composición varietal / Varietal Composition

100% Cabernet Sauvignon

Vinificación / Vinification

Vineyards / vineyards: Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked grapes

Encubado: Tanques de acero inoxidable

Tank Fermentation: Stainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 9 días

Fermentation Time: 9 days

Temperatura: 24/30° C

Temperature: 24/30° C

Fermentación Maloláctica: Si

Malolactic Fermentation: Yes

Crianza: 3 meses en barricas de roble, seguido de 1 mes en botella

Aging: 3 months in oak casks, and further 1 in bottle

Análisis / Analysis

Alcohol: 14% Vol

Alcohol: 14% Vol

Acidez total: 5,4 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 5,3 g/l (Tartaric acid)

Azúcar: 9 g/l

Sugar: 9 g/l

Degustación / Tasting

Color: Rojo rubí

Color: Ruby red color

Aroma: Jalea de frutas rojas y especias

Aroma: Red fruit jelly and spices

Sabor: Frutas de bayas (mora, cassis y frambuesa) y especias

Flavor: Berry fruits (blackberry, cassis and raspberry) and spices

Final: Largo y complejo, especiado, frutas de bayas y vainilla

Finish: Long and complex finish; berry fruits and vanilla