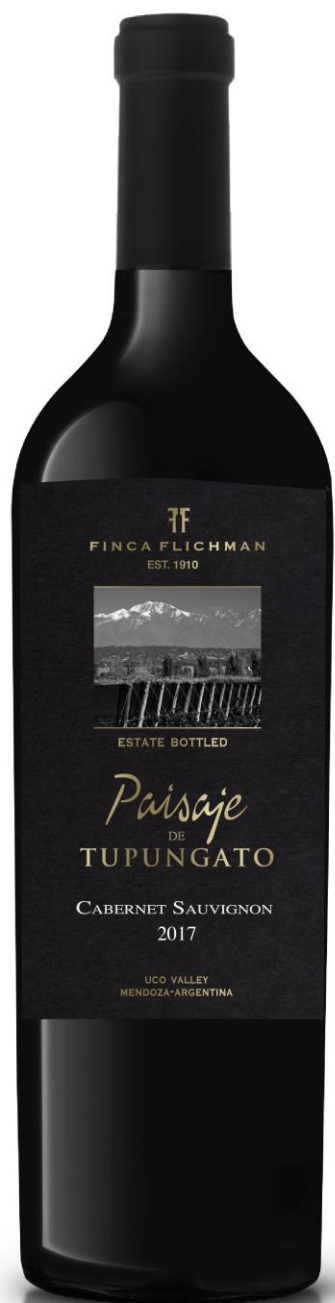


Paisaje DE TUPUNGATO

CABERNET SAUVIGNON 2017



Composición varietal / Varietal Composition

100% Cabernet Sauvignon

Vinificación / Vinification

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked grapes

Tiempo de fermentación: 20 días

Fermentation Time: 20 days

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

Maceración: 28-30 días

Maceration: 28-30 days

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

Tiempo de Guarda: 12 meses en barrica de roble Francés y 6 meses de guarda en botella

Ageing: 12 months in French oak barrels further 6 in bottle

Análisis / Analysis

Alcohol: 13,5% Vol

Alcohol: 13,5% Vol

Acidez total: 5,2 g/l

Total Acidity: 5,2 g/l

Azúcar: 3 g/l

Sugar: 3 g/l

Degustación / Tasting

Color: Rojo intenso

Colour: Deep red colour

Aroma: Frutas negras, notas especiadas y pimienta roja

Aroma: Blackfruits, spicy notes and red pepper

Sabor: Frutas y especias concentradas

Flavour: Full bodied with a concentration of fruits and spices

Final: Largo y complejo

Finish: Long and complex finish