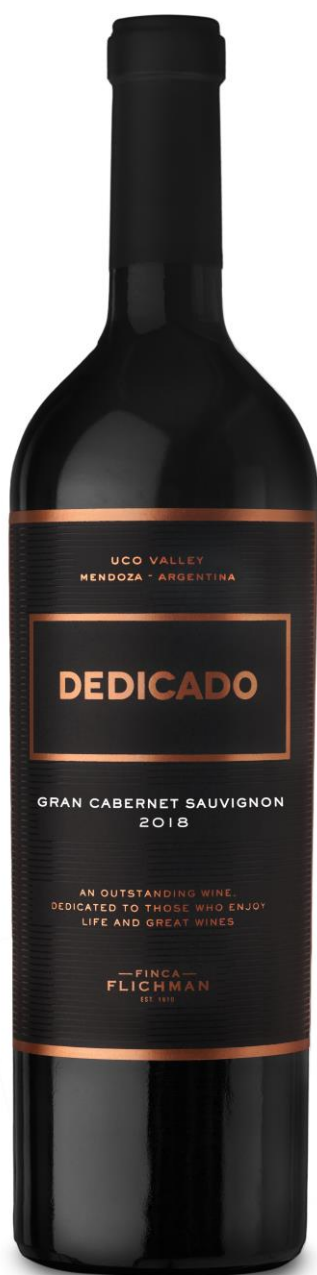


# DEDICADO

GRAN CABERNET SAUVIGNON 2018



## Composición varietal / *Varietal Composition*

100% Cabernet Sauvignon

## Vinificación / *Vinification*

Viñedos / *vineyards*:

Tupungato, Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual // *Harvest: Hand picked*

Tiempo de fermentación: 15/20 días

*Fermentation Time: 15/20 days*

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

Fermentación Maloláctica: Si

*Malolactic Fermentation: Yes*

Tiempo de Guarda: 12 meses en barricas de roble francés y 8 meses en botella

*Ageing: 12 months in French oak barrels further 8 in bottle*

## Análisis / *Analysis*

Alcohol: 14% Vol

*Alcohol: 14% Vol*

Acidez total: 5,4 g/l

*Total Acidity: 5,4 g/l*

Azúcar: <3 g/l

*Sugar: <3 g/l*

## Degustación / *Tasting*

Color: rojo rubí intenso con reflejos en el mismo tono

*Colour: Intense rubi red with shades in the same color*

Aroma: fruta roja y negra madura con notas a pimientos combinadas con especias dulces

*Aroma: red and black ripe fruit with pepper notes combined with sweet spices*

Sabor: elegante, tiene frescura en boca y taninos firmes

*Flavour: Elegant and fresh with firm tannins*

Final: largo recuerdo de frutas en boca.

*Finish: long lasting fruity aftertaste.*