



STAPHYLE

PREMIUM

CABERNET SAUVIGNON

Composición del varietal 100% Cabernet Sauvignon
Alcohol 14%

VIÑEDO

Ubicación

Conducción

Producción

Riego

Edad

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

Espaldero alto

60 quintales por hectárea

por goteo

18 años

ELABORACIÓN

La vendimia fue realizada en Abril, en su punto de madurez polifenólica. Fermentación espontánea con levaduras indígenas, maceración total de 28 días con temperatura controlada entre 23° C y 28°C.

GUARDA

Su guarda fue en barricas de roble 80% francés y 20% americano durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

De vista presenta un color rojo púrpura con matices granate, brillante y elegante. En nariz se identifican aromas complejos que recuerdan el pimiento verde, frambuesa con toques de vainilla propio de su guarda en barricas. En la boca es largo, intenso, de gran cuerpo y evolución armoniosa. Conjuga muy bien con carnes horneadas, salsas rojas y quesos picantes.

Temperatura de servicio 16°C



Malabia 581, Carrodilla, Luján de Cuyo - Mendoza, Argentina
+54 9 0261 4961476 - info@staphyle.com
www.staphyle.com