

# COIRON

## CABERNET SAUVIGNON



**VARIEDAD DE UVA:** 100% Cabernet Sauvignon.

**REGION DE ORIGEN:** Luján de Cuyo, 900 m. sobre el nivel del mar, Mendoza.

**DETALLE DE VIÑEDO:** Suelo aluvional con riego por goteo.

**CLIMA:** Seco Continental con gran exposición al sol que permite una perfecta maduración.

**SISTEMA DE CONDUCCIÓN DE CULTIVO:** Posición vertical en espalderos.

**DETALLE DE COSECHA:** Segunda semana de Abril. Cosecha manual en pequeñas cajas de 16 Kg., rendimiento 12 Ton/Ha.

**VINIFICACIÓN:** Las uvas son despalilladas y enviadas a los tanques para su maceración anterior a la fermentación que se realiza por 10 días en tanques de acero inoxidable a 25 - 29°C, con una prolongada maceración. Fermentación maloláctica natural. Permanece 3 meses en botella antes de salir a la venta.

**VISTA:** Muestra un color rojo rubí brillante con reflejos violáceos.

**NARIZ:** Presenta aromas característicos de la variedad tales como el casis, la pimienta negra y el pimienta verde maduro.

**BOCA:** Tiene una entrada dulce y hacia el medio de boca manifiesta su fruta y su acidez bien amalgamadas. Sus taninos firmes le otorgan cuerpo y estructura, de final persistente resulta un vino elegante sin perder su carácter varietal.

---

**CONTENIDO ALCOHOLICO:** 13,50% Vol (20°C).

**ACIDEZ TOTAL:** 5,47 g/l ácido tartárico.

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,70 g/l.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16 - 18 °C

**MARIDAJE:** Ideal para acompañar pastas rellenas con salsas suaves a base de tomate, quesos duros.

**TIEMPO DE GUARDA:** 3 años.

---