

POSTALES ROBLE

CABERNET SAUVIGNON 2019



“En boca es frutado, amable, taninos suaves de buen equilibrio y largo final de boca.”

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 13,8 % vol
Azúcar: 3,34 gr/lt.
Acidez total: 5,47 gr/lt
pH: 3,63

VINIFICACIÓN

Maceración por 20 días.
Fermentación maloláctica 100%.
Fermentación con roble francés

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí oscuro.
Aroma frutado, con notas a frutos rojos maduros y a especias.
En boca es frutado con suaves taninos, equilibrado y de buen cuerpo.
Largo final de boca.

POTENCIAL DE GUARDA

Entre 2 y 3 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18° C.

— BODEGA —
DEL FIN DEL MUNDO
— PATAGONIA ARGENTINA —

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO
Ruta Prov. 8 Km. 9, San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 299) 485 5004 / 485 5083
OFICINA NEUQUÉN

Tel/Fax: (+ 54 299) 442 4040 / 448 1302
OFICINA BUENOS AIRES
Honduras 5663 (C1414BNE) Ciudad de Buenos Aires, Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 11) 4852 6660
info@bdfm.com.ar / www.bodegadelfindelmundo.com