



BARBERIS

BODEGA & VIÑEDOS
DE FAMILIA

FINCA
LA DANIELA

VINOS JÓVENES, FINOS Y ELEGANTES QUE BUSCAN EXPRESAR
EL POTENCIAL DEL TERRUÑO MENDOCINO

	CABERNET SAUVIGNON
Varietal	100% Cabernet Sauvignon
Ubicación del viñedo	Mendoza, Argentina
Cosecha	Principios de abril
Vinificación	<ul style="list-style-type: none">• Cosecha manual y despalillado• Maceración pre-fermentativa.• Fermentación alcohólica durante 7- 10 días con temperaturas controladas entre 26-28°C• Remontajes con/sin dosificación de oxígeno.• Maceración entre 7 a 12 días.• Fermentación Maloláctica espontánea.
Crianza	Vasijas de cemento revestidas de epoxi con placas para control de temperatura.
Alcohol	13,7%
Acidez total	5,4 g/l
Azúcar	<2 g/l
pH	3,7
Nota de cata	A la vista es de color rojo rubí intenso con tonalidades violáceas. A la nariz presenta aromas a pimienta verde, cerezas, eucalipto y especias como la pimienta negra. En boca es de entrada dulce, de cuerpo intenso y gran estructura que inunda completamente el paladar.

