



# BARBERIS

BODEGA & VIÑEDOS  
DE FAMILIA



LÍNEA DE VINOS JÓVENES, LIGEROS Y FRUTADOS,  
CON GRAN VERSATILIDAD PARA DISFRUTAR EN TODO MOMENTO

	CABERNET SAUVIGNON
Varietal	100% Cabernet Sauvignon
Ubicación del viñedo	Mendoza - Argentina
Cosecha	Principios de abril
Vinificación	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cosecha manual y acarreo en bins de 400 kg.</li><li>• Despalillado y siembra de levaduras seleccionadas.</li><li>• Fermentación alcohólica durante 5-7 días con temperaturas controladas entre 27-29°C.</li><li>• Remontajes abiertos y cerrados durante fermentación.</li><li>• Maceración entre 7 a 12 días.</li><li>• Fermentación maloláctica espontánea.</li></ul>
Crianza	Vacijas de cemento epoxipadas, con placas para control de temperatura.
Alcohol	13,80%
Acidez total	5,2 g/l
Azúcar	<2 g/l
Ph	3,6
Nota de cata	A la nariz presenta aromas a pimiento verde, frutos rojos y especias como la pimienta negra y pimentón dulce. En boca presenta mucha fruta, dejando en su paso por el paladar sensaciones de volumen con final largo. Ideal para maridar con carnes rojas y quesos.

