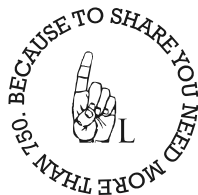


# FUNCKENHAUSEN

## CABERNET SAUVIGNON 2021



### COMPOSICIÓN VARIETAL:

94% Cabernet Sauvignon – 3% Malbec – 3% Petit Verdot

### DATOS TÉCNICOS:

Alcohol: 13,7%

Azúcar: 2.17 g/l

Acidez Total: 5.67 g/l

### COSECHA:

Manual en caja de 16 kgs.

### ELABORACIÓN:

- Selección de racimos y despalillado
- Fermentación en tanques chicos de acero inoxidable a temperaturas controladas de 25°C-27°C.
- Maceración de 15 a 20 días
- Fermentación maloláctica espontánea
- 40% del corte se cría en contacto con roble francés durante 6 meses
- Armado de corte
- Clarificación, estabilizado y leve filtrado previo embotellado

### ENÓLOGA:

Jimena López

### INGENIERO AGRÓNOMO:

Aquiles Lucchini

### NOTAS DE CATA:

Color: rubí con matices violáceos.

Nariz: fruta negra y pimiento colorado con sutiles notas a especias y vainilla.

Boca: llena la boca con mucha elegancia gracias a la madurez de sus taninos y la presencia de Malbec en el corte. Acidez balanceada que invita a una segunda copa

Disfrutar con: variedad de quesos (medios a fuertes), carnes rojas asadas, platos de pasta con salsas condimentadas.



¡Acordate que viene en botella de 1 litro, no te olvides de compartirlo!

[www.funckenhausen.com](http://www.funckenhausen.com)