

FUNCKENHAUSEN

CABERNET SAUVIGNON 2022



COMPOSICIÓN VARIETAL:

96% Cabernet Sauvignon – 2% Malbec – 2% Petit Verdot

DATOS TÉCNICOS:

Alcohol: 13,6%

Azúcar: 1,82 g/l

Acidez Total: 6,00 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
- Crianza en barrica: 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, moras y pimiento colorado con sutiles notas a especias y vainilla.

Boca: llena la boca con mucha elegancia gracias a la madurez de su estructura tánica. La acidez equilibrada invita a una segunda copa, dejando un final persistente de bayas maduras.

Disfrutar con: quesos (desde suaves hasta curados), carnes rojas a la parrilla; pasta con una rica salsa de tomate y albahaca.



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

www.funckenhausen.com