

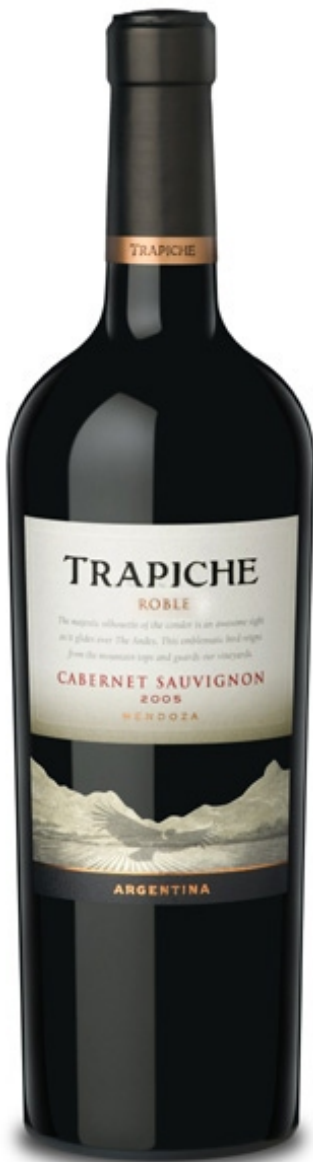
TRAPICHE

MENDOZA • ARGENTINA

TRAPICHE

ROBLE

CABERNET SAUVIGNON ROBLE 2005



<i>Variedad</i>	Cabernet Sauvignon 100%.
<i>Viñedos</i>	Viñedos entre 750 y 1100 m.s.n.m
<i>Suelo</i>	Aluvional con subsuelo de canto rodado.
<i>Procesos</i>	Cosecha manual. Selección de racimos. Descobajado. Selección de granos. Fermentación y maceración durante más de 25 días. Prensado neumático. Fermentación maloláctica natural. Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Corte. Filtrado. Embotellado.
<i>Características principales</i>	Alcohol: 13,5 % Acidez total: 5,7 g/l pH: 3,6
<i>Presentación</i>	750ml.
<i>Descripción</i>	Intenso color rojo. Un cabernet sauvignon con alma de cerezas negras, moras, cedro y especias. Pleno y redondo, taninos aterciopelados y un final en boca con notas de tabaco y humo.
<i>Sugerencias</i>	Ideal para acompañar quesos duros, carnes rojas especiadas y platos de la llamada "Nouvelle Cuisine".
<i>Temperatura de servicio</i>	16°-18° C