

DOMAINE
BOUSQUET

Naturally Elegant Wines™



CAMELEON CABERNET SAUVIGNON



PERFIL DE SABOR

INTENSIDAD DE SABOR

MUY SUAVE MEDIO ALTO

DULZOR

SECO MEDIO DULCE

ACIDEZ

PLANO MEDIO MUY FRESCO

TANINOS

NO TIENE MEDIO ALTO

APORTE DE MADERA

SIN MADERA TOSTADO/VAINILLA AMADERADO

CUERPO

LIGERO MEDIA ALTO

DATOS TÉCNICOS

Añada: 2018

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Viñedos: Ubicados a 1200 metros sobre el nivel del mar en Gualtallary, Valle de Uco. Los viñedos gozan de una marcada amplitud térmica. Suelos pobres de rRipio y arena con excelente drenaje.

Proceso de Elaboración: cosecha mecánica en bines de 500kg durante última semana de marzo y primera semana de abril. Fermentación bajo levaduras seleccionadas a una temperatura máxima de entre 25° y 27° C durante 15 días.

Información:

Alcohol : 14,5%

Azúcar Residual : 2,3 g/l

Acidez Total: 5,4 g/l

pH: 3,6

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí intenso. Fresco y limpio, con aromas y sabores de bayas. Cuerpo medio.

MARIDAJE Y SERVICIO

Carnes rojas asadas y cerdo.

Servir a 18°C.

Almacenar en lugar fresco protegido de la luz y de los rayos uv.

www.domainebousquet.com

Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.