

DOMAINE
BOUSQUET

Naturally Elegant Wines™



GRAN CABERNET SAUVIGNON



PERFIL DE SABOR

INTENSIDAD DE SABOR



DULZOR



ACIDEZ



TANINOS



APORTE DE MADERA



CUERPO



DATOS TÉCNICOS

Añada: 2017

Varietal 100% Cabernet Sauvignon

Vñedos: Ubicados a 1200 metros sobre el nivel del mar en Gualtallary, Valle de Uco. El descenso de temperatura durante la noche provee las condiciones ideales para lograr una lenta maduración de las uvas y obtener aromas y sabores complejos. Preservando la tipicidad de los varietales.

Proceso de Elaboración: cosecha manual a finales de abril. Selección manual de racimos y granos. Maceración en frío entre 72hs y 96hs. Fermentación en pequeños tanques bajo levaduras seleccionadas a una temperatura máxima de entre 26°C y 28° C durante 15 días con 30 días de maceración post fermentativa. 100% de maloláctica hecha en barricas de roble francés donde luego se añeja por 12 meses.

Información:

Alcohol : 15%

Azúcar Residual : 3,26 g/l

Acidez Total: 5,4 g/l

pH: 3,72

NOTAS DE CATA

De color violeta profundo. Fruta roja y negra como frambuesas, moras y grosellas. Notas minerales y especiadas como pimienta negra. Equilibrado en boca con buena estructura y taninos maduros.

MARIDAJE Y SERVICIO

Ideal para acompañar platos de carnes rojas con salsas intensas. Servir a 18°C.

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

www.domainebousquet.com