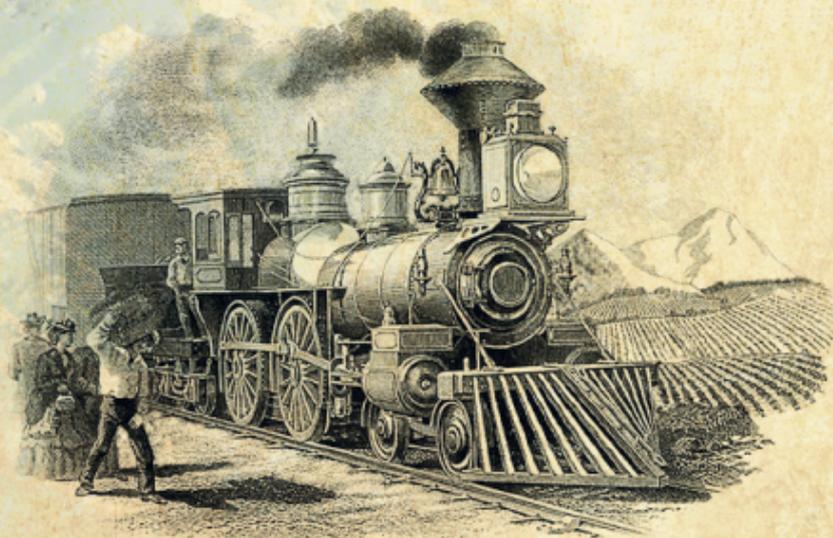


EXPRESO BODEGUERO

CABERNET SAUVIGNON



FICHA TÉCNICA

PRODUCTOR

Expreso Bodeguero Wines

VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon



VIÑEDOS

Plantado en espaldero con riego tradicional a manto, procede de Maipú, Mendoza, Argentina.



ALTITUD

850 m.s.n.m.

METODO DE COSECHA

Manual en recipiente 18 a 20 kgs.



FERMENTACIÓN

Maceración pre-fermentativa. 4 días a 8°C. Fermentación en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas durante 7 días. Temperatura controlada entre 24 y 28 grados.



OAK

Contacto con roble francés durante 3 meses.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso. Aromas de cerezas con sutiles notas de pimienta y suaves aportes de la madera. Suave en boca.

TEMPERATURA IDEAL



PLATOS ARMÓNICOS

Pollo al limón - Pescados - Quesos

Terroir: Maipú - Mendoza



Finca Caon es una finca familiar cuyos propietarios actuales, Roberto y Hugo Caon, son hermanos que heredaron este terroir plantado en el año 65, que se encuentra en espaldero con riego a manto.

WINEMAKER

José Di Marco