



CABERNET ROBLE

CONTACT

PHONE:

(+54-11) 15 66548232

(+54-2622) 15 524427

WEBSITE:

WWW.LADERASDELOSANDES.COM

EMAIL:

adrianrio@bodegaladerasdelosandes.com

LADERAS 2016

Cabernet Sauvignon: 100% Elaborado exclusivamente con uvas seleccionadas de viñedos propios ubicados en Paraje Altamira.

Terruño: Pje Altamira Suelo aluvial, franco arenoso con subsuelo pedregoso y profundo.

Altitud: 1060 msnm, al Sur Río Tunuyán.

Sistema de conducción: Espaldero alto.

Cosecha: Manual en cajas plásticas.

Producción: 7.000 Kg. por ha.

Elaboración: tanques Ac. Inox, con levaduras seleccionadas, maceración en frío, fermentación a una temperatura de 27°.

Crianza: 6 meses en roble le otorgan delicadas notas de ahumado, tostado y vainilla que persisten sutiles y armónicas hasta el final le aportan una personalidad destacada.

Alcohol: 13,1°

Consumo: 16°/ 18° C.

Notas de cata: Intenso color rojo rubí, aroma a frutos negros maduros, especias y tostado. En boca es un vino de gran concentración y complejidad, con notas frutales, especiadas y de pimienta negra características del Cabernet Sauvignon.

BODEGA
LADERAS
DE LOS ANDES