



WINES OF ARGENTINA

# — DON — APARO



## CABERNET SAUVIGNON 2024

100% CABERNET SAUVIGNON

### UBICACIÓN DEL VIÑEDO

**Locación:** Barrancas, Maipú, Mendoza

**Sistema de Conducción:** Espaldero

**Sistema de Irrigación:** Tradicional

**Suelo:** Franco-Pedregoso

**Cosecha:** manual

### VINIFICACIÓN

Maceración pre-fermentativa durante 2 días a 8°C después se siembra con levaduras seleccionadas y fermenta a 25-28°C durante 10 días. Se realiza la fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable donde el vino reposa por 12 a 14 meses. Antes del embotellado el vino se estabiliza y se filtra asegurando su calidad.

**ALCOHOL:** 13,5%

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2.01 g/l

**ACIDEZ TOTAL:** 5.17 g/l

**PH:** 3.62

### NOTAS DE CATA

Distintos sabores de grosella negra con un toque de menta y silvestre cerezas, nuestro Cabernet Sauvignon es rubí en colores y medio en cuerpo con un acabado sedoso. Es un buen complemento para asado, costillas de cordero o surtido de quesos finos