

<http://www.catenawines.com/es/wines/angelica/angelica-cs.html>

2007 ANGÉLICA ZAPATA CABERNET SAUVIGNON ALTA



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Angélica Zapata Cabernet Sauvignon 2007 es un vino elegante y complejo, de color rojo rubí profundo. Se perciben en este vino aromas a frutas rojas, como cassis, cerezas y ciruelas maduras, junto a fragancias especiadas, tal como pimienta negra, clavo de olor, y notas suaves de orégano y tomillo. En la boca resulta un vino complejo, de buen cuerpo y estructura, taninos bien integrados, maduros, de excelente longitud e intensidad. El paso por roble aporta sabores especiados y vainilla.

Alejandro Vigil, Enólogo Jefe

FICHA TÉCNICA

Varietal:	100% Cabernet Sauvignon
Cosecha:	2007
Viñedos:	La Pirámide, Agrelo, 940msnm, Domingo, Villa Bastías, 1,100 msnm, Nicasia, Altamira, 1,000 msnm
Fermentación:	Levaduras Seleccionadas, Temp. max. 28 °C durante 14 días, con 30 días de maceración
Cosecha:	Manual
Tiempo en Barriles:	18 meses
Tipo de Barriles:	85% Roble Francés, 30% nuevo y 15 % Roble Americano nuevo
Alcohol:	14,0% vol
Acidez/ph:	5.60 / 3.75
Trasiegos:	3
Clarificación:	No se realizó
Filtración:	No se realizó

PROVA DA SAFRA 2008

Degustação na Bodega Catena Zapata em 15/04/2012. Guia Myva.