



OTAVIANO
BODEGA & VIÑEDOS



Penedo Borges **CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA**

ELABORACIÓN

Localidad: Agrelo, Mendoza, Argentina.

Altitud: 1.050 m

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Cosecha: cosecha manual en cajas plásticas de 18 kg a mediados del mes de abril.

Fermentación: con temperatura controlada entre 26°C y 28°C durante 8 días con levadura seleccionada, maceración post-fermentativa de 20 días.

Crianza en roble: 12 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%).

Maceración: en frío (8°-10°C) durante 3-5 días.

Filtrado: fino de abrillantamiento por tamiz grueso previo al embotellado.

Estiba: 12 meses de estiba en botella en cava con temperatura controlada.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol: 14,5% · **Azúcar:** 2,7 g/L · **Acidez Total:** 5,74g/L · **PH:** 3,80

NOTAS DE CATA

Vino tinto de color rojo ruby. Fragancia compleja e intensa, fruta roja madura, pimientos asados, notas de especias como pimentón y canela. El añejamiento en roble le aporta fragancias de vainilla y chocolate que suman en complejidad. En boca es un vino estructurado, de taninos suaves, de buen cuerpo con gran volumen haciéndolo redondo y con gran persistencia en la boca. **Maridaje:** Carnes rojas asadas, comida especiada, fondue de carnes o quesos, cabrito a la llama.

OFICINA ESPEJO 716. CIUDAD. MENDOZA. ARGENTINA. **TEL.** +54 261 4257663. **WWW.BODEGAOTAVIANO.COM**
BODEGA RUTA INTERNACIONAL 7 KM8. CAMPO LENCINAS S/N. LUJÁN DE CUYO. MENDOZA. ARGENTINA

Safrá 2015. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 28/09/2018.