

# LAGOS *des* Andes

VARIETAL

## CABERNET SAUVIGNON

### CLIMA

*Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600mm concentradas durante los meses de inv*

### VITICULTURA

EDAD DEL VIÑEDO: 10 años

SISTEMA CONDUCCIÓN: Espaldera

RENDIMIENTO: 12 Toneladas / Ha

TIPO COSECHA: Cosecha mecánica en la segunda mitad de Abril.

### VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN: Iniciada por levaduras seleccionada. La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 25 - 28°C.

EXTRACCIÓN: Remontajes tradicionales respetando las características propias de la fruta.

GUARDA: En cubas de acero inoxidable.

### NOTA DE CATA

VISUAL: Color rubí, brillante con reflejos rojos.

NARIZ: Nariz expresiva, con notas a frutos rojos con toques muy sutiles a cacao.

BOCA: Entrada en boca agradable y vivaz, cuerpo medio con taninos fundidos en el paladar de boca.

MARIDAJE: Carnes rojas, quesos maduros, pastas.

Tº DE SERVICIO: 17 - 18°C

