

TU PROPIA VERSIÓN DE UN CLÁSICO



DON VALENTÍN LACRADO ROBLE CABERNET SAUVIGNON

ANALYTICAL DATA DATOS ANALÍTICOS:

AÑADA / VINTAGE:	2016
VARIETAL / VARIETY :	CABERNET SAUVIGNON

ALCOHOL :	12.50 %
AZÚCAR RESIDUAL / RESIDUAL SUGAR :	5 g/l
ACIDEZ / ACIDITY:	5,42 g/l
PH :	3.75

COSECHA / HARVEST: Manual

TIEMPO EN BOTELLA / TIME IN BOTTLE: 1 mes / 1 month

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA
PRODUCTION PER HECTARE : 14.000 Botellas.

PRODUCCIÓN TOTAL
TOTAL PRODUCTION: 75.000 Cajas x 6 botellas.

VINEYARDS: VIÑEDOS:

Viñedos ubicados en San Rafael, Mendoza a 750 metros sobre el nivel del mar. Terrenos de composición areno calcáreos de origen aluvional. Y principales zonas vitícolas de Mendoza. / Vineyards located in San Rafael, Mendoza at 750 meters above sea level. Land of calcareous arenaceous composition of alluvial origin. And main wine-growing areas of Mendoza.

FERMENTATION PROCESS: PROCESO DE FERMENTACIÓN:

Clásica con bombeos periódicos. Una semana de maceración. Fermentación y temperatura controlada que no excede los 28° C. / Classic with periodic pumps. A week of maceration. Fermentation and controlled temperature not exceeding 28 ° C.

TASTING NOTES: NOTAS DE CATA:

Aromas clásicos de Cabernet, especias, hierbas, pimentón y vainilla. Sensaciones y sabores que se repiten en boca, taninos firmes pero bien maduros le dan muy buena estructura y complejidad, equilibrado y elegante final especiado. / Classic aromas of Cabernet, spices, herbs, paprika and vanilla. Sensations and flavors that are repeated in the mouth, firm but well mature tannins give very good structure and complexity, balanced and elegant spicy finish.



SO D E G A
VALENTIN BIANCHI
SAN RAFAEL - MENDOZA

Don VALENTIN
Lacrado