

FINCA LOS PRIMOS

CABERNET SAUVIGNON

ANALYTICAL DATA: DATOS ANALÍTICOS:

Añada / <i>Vintage</i> :	2016
Varietal / <i>Variety</i> :	Cabernet Sauvignon
Alcohol / <i>Alcohol</i> :	12,50 % V/V
Azúcar Residual / <i>Residual Sugar</i> :	5,00 g/l
Acidez / <i>Acidity</i> :	5,42 g/l
PH / <i>PH</i> :	3,75

Tiempo en botella / <i>Time in bottle</i> :	1 mes / 1 month
---	-----------------

Tiempo en barrica / <i>Time in barrel</i> :	No No
--	----------

Producción por hectárea / <i>Production per Hectare</i> :	14.000 kg/ha. 14.000 kg/ha.
--	--------------------------------

Producción total / <i>Total Production</i> :	75.000 cajas x 9 litros 75.000 cases x 9 liters
---	--

VIÑEDOS / VINEYARDS:

Viñedos ubicados en San Rafael, Mendoza a 750 metros sobre el nivel del mar. Terrenos de composición areno calcáreos de origen aluvional. / *Vineyards located in San Rafael, Mendoza at 750 meters above sea level. Sandy calcareous soils of alluvial origin.*

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.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES:

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.*

