



EDELMIIRA

CABERNET SAUVIGNON

VINO

COMPOSICIÓN:	100% CABERNET SAUVIGNON
COSECHA:	2019

VIÑEDO

UBICACIÓN:	Maipú
ALTURA:	820 msnm.
TIPO DE CONDUCCIÓN:	Espaldero
RIEGO:	Goteo

COSECHA

FECHA:	2 de Abril
TIPO DE COSECHA:	Manual

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN:
En frío 24 hs.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:
Con levaduras seleccionadas en piletas de concreto y Epoxi.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:
Se realiza en forma natural, sin agregados.

CRIANZA

En Piletas durante 10 meses con el aporte del Roble francés mediante duelas seleccionadas.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL:	13,5 %	AZÚCAR:	1,9 g/l
ACIDEZ TOTAL:	5 g/l	PH:	3,9

EMBOTELLADO

FECHA:	15 de septiembre 2020
PRODUCCIÓN:	20.000 botellas
GUARDA:	3 años



VISTA

Color rubí con tonos violetas oscuros.



AROMA

Complejo donde se conjugan pimientos y moras.



PALADAR

Equilibrado de taninos maduros.



SERVIR ENTRE

16°C y 18°C.

BODEGA



EDELMIIRA

www.bodegaedelmira.com.ar