

# Cabernet Sauvignon 2014

## VIÑEDO

- 100% Cabernet Sauvignon
- 100% Orgánico.
- 100% Uvas de nuestro viñedo

## VINIFICACIÓN

- Vendimias manuales en la madrugada.
- Maceración en frío durante 24 horas.
- Fermentación con levaduras indígenas.
- Remontado manual 3 veces al día.
- Maceración post fermentativa durante 7 días.

## CRIANZA

- Fermentación maloláctica y crianza durante 22 meses en barrica de roble francés de segundo uso.
- Proceso de clarificación mediante trasiego.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Vista:** De color violáceo ciruela, oscuro, con reflejos rojo cereza.

**Nariz:** Coco, canela, mora, cereza negra, ciruela, casis y vainilla.

**Boca:** Taninos jóvenes, astringentes, frutos rojos, cereza negra, casis y zarzamora, vegetales, herbáceos. Tipicidad terrosa.

**Maridaje:** Mole negro, huitlacoche, cortes de carne al carbón, quesos maduros estilo comte, postres con chocolate amargo o cremoso de café.

**Grado alcohólico:** 13%

**Servir de 15° a 17°C**