

MADERA 5

CABERNET / SANGIOVESE
2017

VARIETALES:

Cabernet 70%
Sangiovese 30%

ORIGEN DE LAS UVAS:

Valle de San Vicente
Suelo Arcilloso

COSECHA:

Septiembre de 2017

PRODUCCION ANUAL:

9,000 Botellas

SERVICIO:

16°C

CAPACIDAD DE GUARDA:

6 años

FERMENTACION Y AÑEJAMIENTO:

Proceso de fermentación con temperatura controlada en tanques de acero inoxidable. Añejamiento 12 meses en barrica americana y francesa

ALCOHOL:

13.8%

VISTA:

Densidad media, limpia y brillante

NARIZ:

Afrutado, con toque floral, compota de frutos rojos, ciruela pasa y una ligera nota de pimienta

BOCA:

Buena acidez, fruta madura muy presente, ligeramente tánico con buena permanencia

SE RECOMIENDA CON:

Platillos de intensidad media

ELABORADO POR:

Cava Aragón 126, S de RL de CV
Ensenada, Baja California, México



www.cavaaragon126.com.mx

 Madera5 / Cava Aragon 126  Madera5mx