

# MADERA 5

TEMPRANILLO /  
CABERNET SAUVIGNON 2017



**VARIETALES:**

Tempranillo 60%  
Cabernet Sauvignon 40%

**ORIGEN DE LAS UVAS:**

Valle de San Vicente  
Suelo Arcilloso

**COSECHA:**

Septiembre de 2017

**PRODUCCION ANUAL:**

30,000 Botellas

**SERVICIO:**

16°

**CAPACIDAD DE GUARDA:**

5 años

**FERMENTACION Y AÑEJAMIENTO:**

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

**ALCOHOL:**

13.5%

**VISTA:**

Intensidad media, rojo cereza, limpio, nítido y brillante

**NARIZ:**

Expresa notas de bayas rojas, dátiles, canela, cuero y tabaco, aromas muy elegantes y bien balanceados

**BOCA:**

Buen ataque, larga permanencia y taninos elegantes

**SE RECOMIENDA CON:**

Cordero, tacos de lechón, carnes con buena grasa

**ELABORADO POR:**

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

**CA<sub>126</sub>**  
CAVA  
ARAGON  
126

[www.cavaaragon126.com.mx](http://www.cavaaragon126.com.mx)

 Madera5 / Cava Aragon 126  Madera5mx