

PROEMIO

WINES

*Authentic
Wines*



COSECHA: 2016

CRIANZA: 6 meses en botella

VARIETAL/ES: Cabernet Sauvignon

WINEMAKER: Marcelo Bocardo

NÚMERO DE BOTELLAS: 30.000

CAPACIDAD DE AÑEJAMIENTO: 3 años

REGIÓN/ ALTITUD/ EDAD DE LOS VIÑEDOS: Russell (Maipú) - 800msnm - 10 años - Viñedo orgánicamente sostenible.

SUELO: Limoso, Calcáreo Aluvial.

PROCESO DE VINIFICACIÓN: Cosecha manual en bines. Fermentación y maceración en pequeñas vasijas de concreto (60hl) con levaduras nativas. Remontajes 4/día - Delestage 2. Duración aproximadamente 25 días con Temperaturas que oscilan los 23-25°C. Fermentación maloláctica natural. Decantación natural y embotellado sin filtrar.

DESCRIPCIÓN

Su color rojo profundo con destellos rubí, invita al deleite de sus aromas a pimienta y mora con notas de cereza. Alcanza si plenitud en boca, en una mezcla de frutos rojos y especias, con taninos dulces y un final armonioso.