

MAIRENA

OCASIÓN

CABERNET SAUVIGNON

AÑADA	2017
VARIEDAD/ES	Cabernet Sauvignon 100%
TERRUÑO	Ugarteche - Luján de Cuyo
ALTITUD	1000 m.s.n.m.
PRECIPITACIONES	200 mm
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Espaldero alto
IRRIGACIÓN	Riego por goteo
SUELO	De origen aluvional. Limoso y rocoso con muy escaso material orgánico.
COSECHA	A mano en contenedores plásticos.
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA	en piletas de concreto a 26°C
AÑEJAMIENTO	6 meses en roble Francés
WINE MAKER	Gabriel L. Blanco
ASESOR	Giuseppe Franceschini
ENOLÓGICO	
ALCOHOL	13,5% v/v
AZÚCAR RESIDUAL	1,5 g/l
ACIDEZ TOTAL	4,7 g/l
PH	3,8
SERVICIO	Abrir 30 minutos antes y servir entre 14° a 16°C

Mairena Cabernet Sauvignon representa el balance de todo abánico aromático que esta uva puede brindarnos. Aromas a frambuesas, frutos negros, pimientos asados y especias se guardan dentro de este vino. Desde nuestra finca en e la parte alta de Lujan de Cuyo, a 1000 msnm, llega a la nariz y la boca con toda la personalidad que tiene la reina de las uvas tintas. Intenso, complejo, amplio en el paladar, con taninos notorios y un final largo memorable por su elegancia. Los seis meses de madera no sólo le dan notas ahumadas y chocolatesas a este vino sino que, además, le otorgan un gran potencial de guarda. La ocasión de consumo de este cabernet Sauvignon es amplia aunque su esplendor se va a notar en noches donde estén presentes la tranquilidad y el tiempo que le permitan ser degustado una y otra vez. Todo tipo de carnes rojas acompañan bien a este vino, pero es el cordero con especias o hierbas aromáticas el que mejor marida con todos y cada uno de sus sabores.



www.familiablancowines.com.ar
Ruta 86, km 7, Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza