

# MAIRENA

## OCASIÓN

### CABERNET SAUVIGNON

SAFRA	2017
VARIEDADE	Cabernet Sauvignon 100%
TERROIR	Ugarteche - Luján de Cuyo
ALTITUDE	1000 m.a.n.m.
CHUVAS	200 mm
SISTEMA DE CONDUÇÃO	Espaldeira alta
SISTEMA DE IRRIGAÇÃO	Irrigação por gotejamento
SOLO	De origem aluvial. Limoso e pedregoso, com escassa matéria orgânica.
COLHEITA	Manual, em caixas plásticas
FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA	Em tanques de concreto, a 26°C
ENVELHECIMENTO	6 meses em carvalho francês
ENÓLOGO	Gabriel L. Blanco
CONSULTOR ENOLÓGICO	Giuseppe Franceschini
ÁLCOOL	13,5% v/v
AÇÚCAR RESIDUAL	1,5 g/l
ACIDEZ TOTAL	4,7 g/l
PH	3,8
SERVIÇO	Abrir 30 minutos antes, servir entre 14° e 16°C

O Mairena Cabernet Sauvignon representa o equilíbrio de todo o leque aromático que esta uva pode oferecer. Oferece um buquê com aromas de framboesa, frutas negras, pimentão assado e especiarias. E chega desde nosso vinhedo, localizado a 1.000 metros de altitude, na parte alta do município de Luján de Cuyo, até o nariz do consumidor com toda a personalidade da rainha das uvas tintas. Intenso, complexo, amplo no paladar, com taninos marcantes e um final longo memorável por sua elegância. Os seis meses que passa no carvalho lhe conferem aromas de chocolate e notas defumadas, e também proporcionam um grande potencial de guarda. Há uma ampla variedade de ocasiões de consumo para este Cabernet Sauvignon, no entanto, sua grandiosidade será mais apreciada em noites tranquilas, com tempo para degustá-lo uma e outra vez. Acompanha bem todo tipo de carnes vermelhas, mas recomendamos o cordeiro com especiarias ou ervas aromáticas, que potencia todos e cada um de seus sabores.



[www.familiablancowines.com.ar](http://www.familiablancowines.com.ar)  
Ruta 86, km 7, Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza