



GRAND ESTATES CABERNET SAUVIGNON



VARIEDADES

Cabernet Sauvignon



ELABORACIÓN

El viñedo está plantado en laderas orientadas al Sur, lo que proporciona una gran exposición al Sol para la maduración de la uva.

Las uvas se prensan y están fermentando de 6 a 10 días con los hollejos. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble. Después, envejece durante 17 meses en barrica de roble francés y americano.



NOTAS DE CATA

Gran complejidad y estructura. En nariz aparecen aromas de frutas de bayas oscuras y ciruela. En boca, recuerdos a chocolate y vainilla.