

FICHA TÉCNICA

DATA SHEET

cabernet



Marca / Brand	Parrales de Chilecito
Varietal / Variety	Reserva Cabernet Sauvignon
Cosecha / Harvest	2022
Región de Producción / Production region	Chilecito, La Rioja
Presentación / Presentation	Botella de 750 ml./ 750 ml bottle
Alcohol Vol / Alcohol	13,60 %
Azúcar residual / Sugar	1,8 g/l
Acidez total / Acidity	6,30 g/L
PH	3,7
Temperatura de servicio / Service temperature	15 - 18° C
Gastronomía / Gastronomy	Comidas regionales, carnes rojas, quesos y pastas. It goes well with regionals meals, red meats, cheeses and pasta.

Viñedos 10 años a 900 msnm, espaldero con cordón bilateral, riego por goteo. Cosecha manual en cajas de 20 kg.

VINIFICACIÓN / Molienda, maceración en frío 6 hs y prensado, desborre estático a 6 °C 24 horas, fermentación alcohólica entre 15°C y 18°C durante 10 a 12 días.

VISTA / Color rojo intenso con matices rubí y tonalidades violáceas.

NARIZ / Intensidad aromática, donde se destacan las especies, como pimienta roja y pimienta negra, está acompañada por dejos de frutos rojos

BOCA / Armonioso y equilibrado en boca con buena acidez, estructura y taninos elegantes