



BARBERIS

BODEGA & VIÑEDOS
DE FAMILIA

	FAMILIA BARBERIS CABERNET SAUVIGNON
Varietal	100% Cabernet Sauvignon
Ubicación del viñedo	Mendoza - Argentina
Cosecha	Principios de Abril
Vinificación	<ul style="list-style-type: none">- Acarreo en bins de 400 kg.- Selección manual de racimos.- Maceración pre-fermentativa en frío durante 4 días a 10° C.- Siembra de levaduras seleccionadas.- Fermentación alcohólica durante 12 días con temperaturas controladas entre 27-30°C.- Remontajes diarios y maceración post-fermentativa durante 20 días.
Crianza	30% en barricas de roble francés durante 9 meses. 70 % en vacijas de cemento epoxipadas.
Alcohol	13,80%
Acidez total	5,1 g/l
Azúcar	<2 g/l
Ph	3,8
Nota de cata	<p>A la vista presenta un color rojo granate.</p> <p>A la nariz destacan frutos rojos maduros con notas especiadas, fresas y pimientos.</p> <p>En boca es equilibrado y largo, con un excelente final debido a su paso por roble.</p> <p>Ideal para maridar con carnes rojas y quesos.</p>

