

# Vinecol Orgánico

## OAK CABERNET SAUVIGNON



### VIÑEDOS

ORIGEN: La Paz, Valle Central, Mendoza

VIÑEDO: Orgánico

ENTE CERTIFICADOR: Letis SA (IFOAM, USDA-NOP,JAS, IBD-BRASIL) & FairTrade

FECHA DE COSECHA: Marzo

VARIETAL: 100% Cabernet Sauvignon

CLIMA: Semidesértico de amplias amplitudes térmicas

SUELO: Franco Arenoso

ALTITUD: 800 msnm

RIEGO: Por Surco / Por Goteo

PRODUCCIÓN DE LA VID: Controlada con protección de malla antigranizo

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 80 quintales

COSECHA: Manual en cajas de 14 a 18 Kg

### VINIFICACIÓN

CERTIFICACIÓN: Orgánico

SELECCIÓN: Cinta de Selección

FERMENTACIÓN: Tanque de Acero Inoxidable

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Natural

CRIANZA: 8 Meses en barricas de roble francés

### NOTAS DE CATA

Este vino es añejado en tanques de acero inoxidable y en barricas de roble francés durante 8 meses. Color rojo rubí con aromas especiados. Taninos estructurados con una entrada dulce en la boca. Buena estructura equilibrada y largo final. Es ideal para ser servido con carnes rojas, pastas bien sazonada y quesos semiduros

TEMPERATURA DE SERVICIO: entre 16 a 18 °C.



ADMINISTRACIÓN Y VENTAS  
Rojas 1883, Cap.Fed. (C1416CPQ)  
Tel: (54) 11 4585 3600  
Buenos Aires, Argentina  
info@vinecol.com.ar

VIÑEDOS Y BODEGA  
Ruta Nacional NRO.7, km 903  
Mendoza, Argentina.

[www.vinecol.com.ar](http://www.vinecol.com.ar)