



GRAFFIGNA CABERNET SAUVIGNON

Santiago Graffigna fundó una de las primeras bodegas de Argentina en 1870. A lo largo de los 150 años transcurridos desde entonces, hemos honrado su visión con una línea de vinos distintivos que celebran a las personas que abrazan su propia forma de hacer las cosas, con carácter.

ORIGEN

Valle de Uco, Cuyo, Argentina. Regiones que poseen una gran amplitud térmica y más de 300 días de sol al año, condiciones ideales para la producción de uvas de la más alta calidad.

NOTA DE CATA

De color rojo con matices violáceos. El Aroma es fino, que resalta la expresión frutal y especiado característica de este varietal. En boca se presenta amable, intenso, con taninos suaves combinados con las notas propias del roble. El final es generoso y de gran vivacidad.

PROCESO DE ELABORACIÓN:

La cosecha de las uvas es en forma mecánica-despalillada en lotes de 4,000 Kgs.

La Fermentación Alcohólica se conduce a 26 °C, durante 7 a 10 días.

La vinificación es clásica, con maceración de 15 días totales.

La vinificación se hizo en pequeñas vasijas de concreto. El pie de cuba usado es una Cepa Bayanus.

La fermentación maloláctica es 100%.

El vino obtenido es 100% gota; no se mezcla con prensa.

Para el corte final, se seleccionan distintos lotes con perfiles frescos y maduros.

El 20% de la mezcla estuvo en vasijas de concreto (componentes fruta, sin madera), sobre sus propias borras finas y 80% en roble francés y americano durante 12 meses.

Luego de realizada la mezcla, ésta permanece en vasija de concreto y se embotella, según plan de despacho.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 14%

pH: 3,60

Acidez total g/l en ác. tartárico: 5,50

Azúcar residual g/l: 1,80

MARIDAJE:

Es un Cabernet Sauvignon ideal para acompañar costillas de res al asador con vegetales grillados, pastas secas, risottos.

Temperatura de servicio recomendada: 16°C.