



# LA FIESTA SUR

## CABERNET SAUVIGNON 2015

---

### Ficha Técnica

Cosecha manual de uvas producidas en nuestro viñedo en su máxima madurez. Al ingreso a bodega, selección de racimos, despalillado, estrujado y fermentación en frío durante 48 horas. Luego sembramos levaduras seleccionadas, fermentación alcohólica de siete días en contacto con los hollejos, donde logramos color y estructura deseada.

Alcohol: 13.0 % vol  
Acidez: 3.2 gr/l  
Azúcar: 2,2 gr/l  
pH: 3,4

### Nota de Cata

Color: rojo ciruela brillante.  
Nariz: intensa, pimienta y frutos rojos, floral.  
Boca: buena acidez, entrada plena, persistente, largo final aromático de gran fineza.

### Maridaje

Pastas, carnes y quesos.  
Temperatura de servicio: 16 a 18° C