

# TANGUERO

CABERNET SAUVIGNON 2018



## Composición varietal / *Varietal Composition*

100% Cabernet Sauvignon

## Vinificación / *Vinification*

Cosecha: Manual

*Harvest: Hand picked*

Encubado: Tanques de acero inoxidable equipados con doble camisa

*Tank Fermentation: Double jacketed tainless steel tanks*

Tiempo de fermentación: 9 días

*Fermentation Time: 9 days*

Temperatura: 24/30° C

*Temperature: 24/30° C*

Fermentación Maloláctica: Si

*Malolactic Fermentation: Yes*

Guarda: 3 meses en tanques de acero inoxidable, seguido de 3 meses en botella

*Ageing: 3 months in stainless steel tanks further 3 in bottle*

## Análisis / *Analysis*

Alcohol: 13% Vol

*Alcohol: 13% Vol*

Acidez total: 4,9 g/l (ácido tartárico)

*Total Acidity: 4,9 g/l (Tartaric acid)*

Azúcar: <1,8 g/l

*Sugar: <1,8 g/l*

## Degustación / *Tasting*

Color: Rojo rubí

*Colour: Ruby red colour*

Aroma: Jalea de frutas rojas y especias

*Aroma: Red fruit jelly and spices*

Sabor: Frutas de bayas (mora, cassis y frambuesa) y especias

*Flavour: Berry fruits (blackberry, cassis and raspberry) and spices*

Final: Largo y complejo, especiado, frutas de bayas y vainilla

*Finish: Long and complex finish; berry fruits and vanilla*