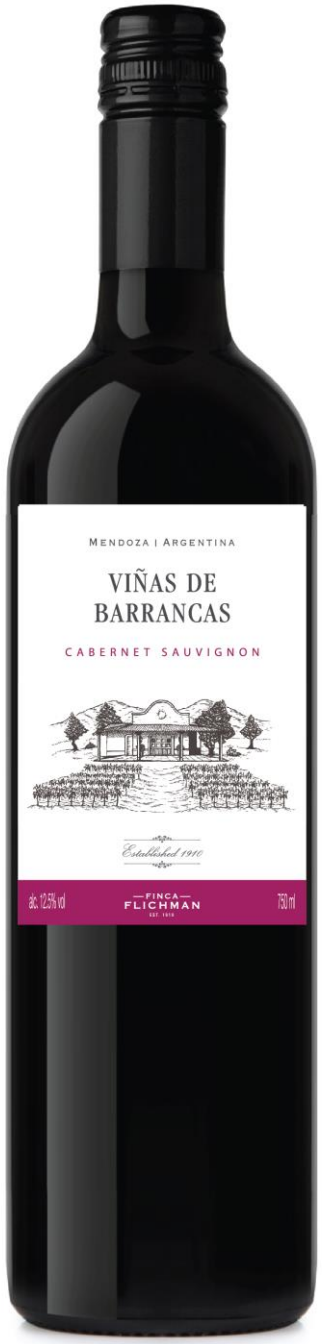
VIÑAS DE BARRANCAS

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: 24/30º C
Temperature: 24/30º 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: 4,50 g/l (ácido tartárico)
Total Acidity: 4,50 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