



GOYENECHEA

BODEGA Y VIÑEDOS - DESDE 1868

CABERNET SAUVIGNON

"MAGNÍFICO COLOR Y AROMA FRUTAL"

80% CABERNET SAUVIGNON – 20% MERLOT

Vino clásico de la bodega con un toque de Merlot. De magnífico color, buen cuerpo y cálido, con taninos leves que le dan carácter propio. Se perciben aromas frutales, típicos de la variedad. Ideal para acompañar carnes, guisos y jamón serrano.

VIÑEDO

Ubicación: Villa Atuel, San Rafael, Mendoza

Conducción: Es un viñedo viejo conducido en parral, poda en cordón con pitones.

Producción: 8 Tn/ha.

Edad: más 30 años

Cosecha: Manual en cajas de 20 Kg

Fecha de cosecha: Última semana de marzo, primera semana de abril.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

10 días de fermentación con levaduras seleccionadas en contacto con sus hollejos, seguido de una fermentación maloláctica que se produce naturalmente, permaneciendo luego en botella durante un año al perfecto abrigo de las antiguas cavas de la bodega.

Despalillado: Sí

Maceración clásica: Sí

Temperatura de fermentación: 21 a 26° C.

Délestage: Sí

Fermentación maloláctica: Sí

Permanencia en barricas: No

Permanencia en botella: de 10 a 12 meses.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol en vol.: 13.3%

Extracto seco g/L: 28.98

Azúcares reductores g/L.: 2.25

Acidez total en tart. g/L.: 5.55

Acidez vol. en acético g/L.: 0.22

pH: 3.48

GUÍA DE CATA

Rojo con tonos violetas, alta intensidad, brillante, con vivacidad; notable para el tiempo que ha permanecido en botella. Los aromas se manifiestan suaves los primeros segundos, pero luego de agitar la copa aparecen con mayor intensidad. Se pueden percibir frutas secas, ciruelas, nuez, y frutos rojos. Especiado y armónico. Al ponerlo en la boca se percibe de muy buen volumen, es untuoso y de buen cuerpo. Los taninos, al ser dulces, le confieren muy buena estructura.

Es un vino bien equilibrado en cuanto a sus contenidos de alcohol-acidez-extracto.

En suma un vino complejo ideal para carnes y quesos fuertes.

Temperatura ideal de servicio: 18 a 20° C



www.goyenechea.com

Bodega: Calle pública s/n (5622) - Villa Atuel - Mendoza - Te: +54 2625 470 005 - Fax: +54 2625 470 181 - bodega@goyenechea.com
Casa Central: Alsina 1974 - Buenos Aires - Argentina - C.P.: C1090AAD - Tel.: 54 11 4952-0269 - Fax: 54 11 4954-3997 - info@goyenechea.com