



GOYENECHEA

BODEGA Y VIÑEDOS - DESDE 1868

CENTENARIO CABERNET SAUVIGNON

"VINO PREMIUM"

100% CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon, 50% del vino criado en barricas de roble francés durante 1 año y 18 meses en botella. Aroma varietal pujante, muy buen color, con buena maduración en madera. Para carnes rojas, comidas importantes y platos de aderezos fornidos.

VIÑEDO

Ubicación: Villa Atuel, San Rafael, Mendoza
Conducción: Parral, poda en cordón con pitones
Producción: 5 Tn/ ha.
Edad: Más de 100 años
Cosecha: Manual en cajas de 20 Kg
Fecha de cosecha: Primera semana de Abril

PROCESO DE VINIFICACIÓN

10 días de fermentación con levaduras seleccionadas en contacto con el hollejo a 20° C, seguido de una maceración extendida sobre sus hollejos a 28°C y efectuando durante este período la fermentación maloláctica.

Despalillado: Sí
Maceración clásica: Sí
Temperatura de fermentación: 22 a 25° C
Fermentación maloláctica: Sí
Permanencia en barricas: El 50% del vino reposa durante 12 meses en barricas de roble francés, permaneciendo luego en botella durante más de un año al perfecto abrigo de las antiguas cavas de la bodega.
Permanencia en botella: 18 meses

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol en vol.: 13.1%
Extracto seco g/L: 29.98
Azúcares reductores g/L.: 2.37
Acidez total en tart. g/L.: 5.47
Acidez vol. en acético g/L.: 0.47
pH: 3.51

GUÍA DE CATA

Rojo con tonos violetas y tejas, alta intensidad, Brillante y con vivacidad, notable para el tiempo que ha permanecido en botella. Aparece con fuerza luego de agitar la copa. Aromas de frutas secas, ciruelas, nuez, frutos rojos, leve cassís, especiado.

Muy bien combinado con el aroma que se ha generado en la barrica donde aparece un fumé de café y vainilla. Al ponerlo en la boca se percibe de muy buen volumen: de gran cuerpo y untuoso. Los taninos dulces le confieren muy buena estructura. La fruta es notable, bien amalgamada con los tonos de madera y

los gustos terciarios de su estacionamiento en botella, donde se vuelve a notar las frutas secas, y el especiado, bien combinado con el fumé.

En suma un vino complejo, ideal para comidas 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