

FIN DEL MUNDO

SINGLE VINEYARD "CABERNET SAUVIGNON" 2009



"Aromas intenso, muy frutado con notas a frutos rojos, cassis y corinto".

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14.5 % vol.
Acidez total: 5.90 g/l.
Azúcar: 1.94 g/l.
pH: 3.79.

VINIFICACIÓN

Maceración: 31 días.
Mermentación Malo-láctica: 100%.
100% vino de crianza.
Crianza de 18 meses en roble francés y americano.
Embotellado en octubre de 2012.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso.
Reminiscencia a eucaliptos, clavo de olor y olivas negras.
Boca amable, amplio, de buen volumen, con presencia de taninos maduros y largo final de boca.

POTENCIAL DE GUARDA

Entre 5 y 6 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° C y 18° C.

Lic. Marcelo Miras | Enólogo - Chief Winemaker

— BODEGA —
DEL FIN DEL MUNDO
— PATAGONIA ARGENTINA —

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO
Ruta Prov. 8 Km. 9, San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 299) 485 5004 / 485 5083
OFICINA NEUQUÉN
San Martín 195, 5° piso, oficina 3 (Q8300LKC) Neuquén, Patagonia Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 299) 442 4040 / 448 1302
OFICINA BUENOS AIRES
Honduras 5663 (C1414BNE) Ciudad de Buenos Aires, Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 11) 4852 6660
info@bdfm.com.ar / www.bodegadelfindelmundo.com