

RESERVA

DEL FIN DEL MUNDO

CABERNET SAUVIGNON 2014



"En boca de entrada amable, frutado, muy equilibrado, envolvente, prolongado final de boca".

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14,5 % vol
Acidez total: 5,1 gr/lt
Azúcar: 2,89 gr/lt.
pH: 3,82

VINIFICACIÓN

Maceración - fermentación: 25 días.
Realizó fermentación maloláctica 100%.
Crianza en barricas durante 12 meses (70 % en roble francés-30% en roble americano).

NOTAS DE CATA

Color rojo granate.
Aroma intenso, frutado, con notas a cassis, grosellas y un ligero especiado. Se suman notas a vainilla, tabaco y chocolate.
En boca de entrada amable, frutado, muy equilibrado, envolvente. Prolongado final de boca.

POTENCIAL DE GUARDA

Entre 4 y 5 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 17° C y 19° 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, 5º 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