

POSTALES

DEL FIN DEL MUNDO

CABERNET SAUVIGNON 2015



"Aroma frutado, cassis y grosellas, con notas de vainilla y coco".

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14,1 % vol
Acidez total: 5,17 gr/lit
Azúcar: 5,78 gr/lit.
pH: 3,76

VINIFICACIÓN

Maceración por 19 días.
Fermentación malo-láctica 100%.
Vino joven con leve paso por roble.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso rubí.
En boca frutado, amable, con taninos suaves, amplio y de muy buen cuerpo. Largo final de boca.

POTENCIAL DE GUARDA

Entre 2 y 3 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 18° C y 22° C.

— 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