

Dante Robino

LEGADO



DANTE ROBINO LEGADO CABERNET SAUVIGNON

COMPOSICIÓN
VARIETAL



100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN



Los Árboles,
Valle de Uco

SUELO



Pedregoso con
buen drenaje

Alc. 13,8% Vol.

Mendoza

Alt. 1300 msnm.

COSECHA



Manual

POTENCIAL
DE GUARDA



6 años

TEMP.
DE SERVICIO



16 - 18 °C

PROCESO DE ELABORACIÓN

Fermentación y maceración post fermentativa, con temperaturas controladas que oscilan los 25 °C y 28°C, en pequeñas vasijas. Durante todo el proceso fermentativo se realizan remontajes y delestages para mantener en contacto la fase sólida y líquida para mayor extracción y concentración. Fermentación maloláctica natural.

NOTAS DE CATA

- Vista: De color rojo con tonos violáceos, intenso y brillante.
- Aroma: Aromas francos de Cabernet, pimientos verdes, hierbas fresca como la menta, frutos negros y especias, pimienta blanca. Intenso y complejo.
- Boca: De buena entrada, complejo, con gran estructura y taninos presentes, jugoso y redondo, de final persistente.

BODEGA DANTE ROBINO

WWW.BODEGADANTEROBINO.COM

Facebook Instagram @BODEGADANTEROBINO