

NAVE
ROBINO



NAVE ROBINO CABERNET SAUVIGNON

COMPOSICIÓN
VARIETAL



Cabernet Sauvignon

Alc. 14% Vol.

ORIGEN



Perdriel - Agrelo

Mendoza

SUELO



Profundo franco
arcilloso

Alt. 900 msnm.

PROCESO DE ELABORACION

Las uvas se reciben en la bodega con las primeras mañanas frescas de otoño, son despalladas cuidadosamente y, posteriormente, enviadas a vasijas de acero inoxidable, donde se dará lugar a una fermentación a temperaturas controladas con levaduras seleccionadas. Durante la misma se realizan movimientos de remontajes para incrementar la extracción de todos los componentes del hollejo, seguido por una fermentación maloláctica natural que se conjuga con una maceración post fermentativa. El resultado un vino típico, con buena estructura en boca y taninos presentes. De final largo y agradable.

NOTAS DE CATA

- Vista: De color rojo intenso y brillante con tonos violáceos.
- Aroma: Presenta aromas a frutos rojos maduros. Fresco y especiado. Intenso.
- Boca: Complejo, de estructura y taninos presentes, redondo y amable, de agradable final, persistente.

TEMP.
DE SERVICIO



16 - 18 °C

BODEGA DANTE ROBINO

WWW.BODEGADANTEROBINO.COM

Facebook icon | Instagram icon | @BODEGADANTEROBINO