

# NOVECENTO

## NOVECENTO CABERNET SAUVIGNON



### COMPOSICIÓN VARIETAL



100% Cabernet  
Sauvignon

Alc. 13,5% Vol.

### ORIGEN



Luján de Cuyo  
y Maipú

Mendoza

### SUELO



Profundo franco arcilloso,  
con presencia de piedras a  
profundidad variable por manchas.

Alt. 900 msnm.

### PROCESO DE ELABORACION

Las uvas en la molienda son despalilladas y posteriormente fermentadas a temperaturas medias de 25°C durante aproximadamente 10 días. Una vez terminada, se trasega para dar lugar a una fermentación maloláctica natural controlada. El resultado son vinos jóvenes, frescos, con aromas frutados, de estructura suave y paladar agradable.

### NOTAS DE CATA

De color rojo rubí con notas violáceas. Aromas frutados, frescos y sutilmente especiados. Agradable sabor a frutas rojas en boca con equilibrada acidez.

### MARIDAJE

Buen compañero de empanadas, carnes asadas y quesos semimaduros.

### TEMP. DE SERVICIO



14 - 16 °C

BODEGA DANTE ROBINO

WWW.BODEGADANTEROBINO.COM |   @BODEGADANTEROBINO