



OCÉANO CABERNET SAUVIGNON 2023



VARIEDADES

100 % Cabernet Sauvignon.

ORIGEN

Finca Los Acantilados, San Javier, Patagonia Atlántica, Río Negro.

VIÑEDOS

FINCA LOS ACANTILADOS

ALTITUD: 100 metros sobre el nivel del mar

SUELO: Franco limoso

CLIMA: Templado con influencia de vientos marítimos

CARACTERÍSTICAS: Es una zona muy cercana al Océano Atlántico, lo que influye en una especial tipicidad en sus vinos, con notas especiadas intensas, buen color y estructura.

FERMENTACIÓN

Pre-maceración en frío (0°C) por 5 días para extraer color y aromas. Fermentado en tanques de acero inoxidable por aproximadamente 8 días a 26°C.

100% Fermentación Maloláctica.

CRIANZA

8 meses en roble

NOTAS DE CATA

Vino con un color rojo intenso. Aromas y sabores a fruto negros como moras y grosellas negras también confitura de ciruela. Entre las especias la pimienta negra y el eucaliptus. Estas notas se intercalan con el café y chocolate que aporta el roble. Taninos amables y jugosos.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13.90 %

Acidez Total 5.60 g/l

pH 3.79

Azúcar Residual 3.22 g/l