





## CRIOS CABERNET SAUVIGNON

COSECHA	2017
VARIETALES	100% Cabernet Sauvignon
REGIÓN	Agrelo, Luján de Cuyo
ELEVACIÓN	980 MSNM (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Max. temperatura 28°C - 30°C 25 días de maceración
ANALÍTICA	ALCOHOL 13.7 % ACIDEZ 5.4 g/l
CRIANZA	9 meses en 100% roble francés

