



NavarroCorreas

COLECCIÓN PRIVADA

COLECCIÓN PRIVADA ES LA LÍNEA QUE NOS RECUERDA QUE EL ARTE DE HACER NOS PERMITE EXPLORAR Y ENCONTRAR SIEMPRE NUEVAS Y MEJORES EXPRESIONES. VINOS DE ESTILO FRUTADOS, TEXTURA ATERCIOPELADA Y LARGA PRESENCIA EN BOCA DISTINGUEN A ESTA LÍNEA DE VARIETALES.

VARIETAL | Cabernet Sauvignon

COSECHA | 2022

VIÑEDOS | Ubicados en Luján de Cuyo y Maipú, provincia de Mendoza. Suelos pedregosos con presencia de limos y arcilla.

PROCESO DE ELABORACIÓN | Cosecha manual en bins (o mecánica en tolvas). Selección de racimos. Descobajado. Maceración y fermentación en tanques de acero inoxidable durante 15 días entre 24° - 26° C. Fermentación maloláctica natural. Contacto durante 6 meses en con roble. Corte. Estabilización. Filtrado y embotellado.

NOTAS DE CATA | A la vista, de color rubí con matices violetas. En nariz, frutas rojas como la mora, pimienta roja y especias como la pimienta blanca. En boca, taninos suaves. Buen balance entre la fruta y el dulzor. Final fresco y prolongado.

MARIDAJE RECOMENDADO | Ideal para acompañar carnes rojas y pastas o variedades de quesos.

Temperatura de Servicio: 16° - 18° C

DATA TÉCNICA |

Acidez: 5,32 g/l

Alcohol: 13,5 %

Azúcar: 2 g/l