

Ficha Técnica

🌿 Cabernet Sauvignon 2014 🌿

Línea

VR

Origen

Valle de San Vicente, Baja California. México.

Cultivares

Cabernet Sauvignon 100 %

Botella

Bordelesa.

Corcho

Natural, 24x45 mm.

Color

Verde Antiguo

Impresión de Logo en costados

Tipo

Standard, 750 ml.

Cápsula

Complex personalizada, fondo negro letras doradas

Temperatura de Servicio

17-18° C.

Aquí foto de etiqueta

Análisis de Laboratorio.

Alcohol	13.9 % v/v
Ph	3.76
Acidez Total	5.6 g/l
Acidez Volátil	660 ppm
Materia Reductora	2.2 g/l
Estabilidad Tartárica	Estable

Añada

Año con precipitaciones que se mantuvieron muy por bajo de la media con 60 mm de agua caída principalmente concentradas en los meses de enero febrero y marzo, este año tuvo un invierno con un promedio de temperaturas mínimas, superior al histórico haciendo que la primavera llegara muy prontamente y con una condición de vientos Santa Ana muy fuertes en período de críticos como floración. El verano fue muy tradicional, ya que se estableció en julio con temperaturas máximas por encima de lo normal y sin precipitaciones considerables.

Vinificación.

Tradicional entre 28° y 30° C, con maceración de 35 días, fermentación maloláctica espontánea en contacto con los orujos en el tanque y añejamiento en barrica francesa nueva durante 9 meses. Al término del añejamiento se hizo una clarificación fuerte para minimizar la filtración y conservar mayormente sus propiedades.

Comentarios del enólogo Ing. Héctor Leonardo Villaseñor Neira.

Vino con un rojo-bermellón, limpio de apariencia. En nariz muestra notas a frutos rojos maduros, ciruela, jamaica y cassis. También se puede apreciar aromas a tabaco, chocolate, clavo de olor, canela y vainilla que afloran al final producto de su reposo en madera de roble francés. En boca se presenta con un ataque suave, una acidez moderada y con un final delicado y seco.

Maridaje

Vino que acompaña perfectamente a patés, jamón serrano-prosciutto, sopas y cremas de la estación, salsas, carnes de aves, cerdo y principalmente cortes de res.

Producción.

Esta añada tuvo una producción de 4,309 botellas de 750 ml y 60 botellas de 1,500 ml.