



ESTIRPE
TONBERT

ESTIRPE TONBERT CABERNET SAUVIGNON



Marca comercial: ESTIRPE TONBERT

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Cosecha: 2007

Ubicación del viñedo: Oasis Norte, Mendoza

Edad del viñedo: 15 años

Altitud: 705 msnm

Sistema de conducción: Parral

Cantidad de has: 3 has

Tipo de suelo: franco arenoso, poco profundo

Rendimiento: 100 qq/ha

Forma de cosecha: manual en cajas de 16 Kg

Mes de cosecha: marzo

Alcohol: 14,10 v/v

Azúcar: 2,50 g/l

Acidez Total: 5,30 g/l

Acidez Volátil: 0,49 g/l

Notas de cata:

A la vista presenta un color rojo intenso con tonalidades negruzcas. En nariz, regala aromas varietales con toques de vainilla y chocolate aportados por su paso por roble francés. En boca resulta muy estructurado y de buena intensidad tánica.

Método de elaboración:

Cosecha manual en cajas plásticas de 16 kg. Molienda con despalladora y rotura de granos por medio de rodillos. Fermentación tradicional con siembra de levaduras seleccionadas. Contacto con orujos durante 15 días.