



CABERNET SAUVIGNON ORGÁNICO

VARIEDADES

100% Cabernet Sauvignon Orgánico

AÑADA

2023

GRADO ALCOHÓLICO

11,5%

TEMPERATURA

Se recomienda servir entre 15° - 17° C

MARIDAJE

Ideal para maridar con carnes a las brasas y quesos maduros.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo con matices violáceos. En nariz, ofrece aromas de pimienta y frutos rojos. En boca, este cabernet es redondo, con taninos suaves y acidez equilibrada.

VIÑEDOS

Viñedos orgánicos seleccionados de la zona del levante español

PROCESO DE ELABORACIÓN

Uvas cosechadas a mano, despalillado y estrujado ligero de las uvas, fermentación con temperatura controlada entre 22 y 26° durante 12 días, prensado suave neumático, fermentación maloláctica natural y procesos suaves de clarificación, filtración y estabilización previos al embotellado.

