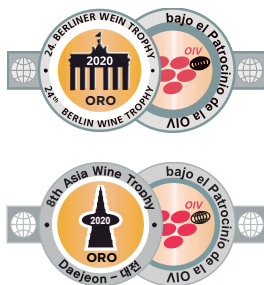


FICHA DE CATA

Esencia
2016



NOTA DE CATA

“La conexión entre la tierra y el cosmos”

Color cereza muy intenso. En nariz es especiado con notas de pimienta, frutos rojos, cereza y tostados recuerdos de sus 12 meses de crianza en roble. En boca es armonioso, voluminoso y elegante. De postgusto largo y potente con muy buena acidez.

MARIDAJES

Ideal para las mejores carnes, guisos y quesos de sabor intenso.

TEMPERATURA

17-18°

DATOS TÉCNICOS

Variedad: **Cabernet Sauvignon**
Rendimiento: 3.000 kg/hectárea
Edad del viñedo: 16 años
Acidez: 5.70 gH2T/L
Vol:14,5% pH: 3.55
Acidez Volátil: 0.65 gHAc/L
Parcela: La Señora

Es el buque insignia. La parcela “La Señora” es cultivada usando el calendario lunar. Es naturaleza en su máxima expresión. Selección de cepas y de cada uva. Producción limitada a 3.500 Kg/ha.

Vinicultura tradicional de un pago de 1 hectárea. Elaborado en los mejores años. No recibe tratamientos mecánicos, fermentado y macerado durante 40 días en barricas de roble. Envejece en cubas de 500 litros de roble francés durante 12 meses y permanece en botella 20 meses.