



SONVIDA CABERNET SAUVIGNON 2019

PRODUCTOR: Casa Altamira SRL

PAÍS/REGION: Argentina / Mendoza / Paraje Altamira

AÑO: 2019

UVAS: 100% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL: 13,9%

TEMPERATURA: Servir entre 16 y 19 C

CIERRE: Corcho

TA: 5,5

VA: 0,6

pH: 3,72

COSECHA: Primera semana de abril

MACERACIÓN: Prefermentación 3 días de maceración en frío. Fermentación en tanques de concreto 5 & 2 hl a 24-26grados C durante 18 días. Fermentación post maceración de 10 días.

AÑEJAMIENTO:

18 meses en barricas de roble francés y americano de 1er, 2do y 3er uso.

AZÚCAR RESIDUAL: Seco, menos de 2 gramos/litro

RECONOCIMIENTOS SONVIDA CABERNET SAUVIGNON:

2017	93 puntos	JAMES SUCKLING	92 puntos	Tim Atkin	91 puntos	Robert Parker
2015	92 puntos	Tim Atkin				
2013	90 puntos	Robert Parker				
2012	90 puntos	WINE ENTHUSIAST EDITORS CHOICE				
