

PETIRROJO

ORGANIC WINE

NOTAS DE CATA

Nuestro Cabernet Sauvignon es de un color rojo rubí brillante y se muestra rico en frutas negras maduras, con notas a cassis, algo de pimienta, de cuerpo medio ligero y taninos suaves y jugosos.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes de bajo contenido graso o magras, también puede acompañar pescados grasos o fibrosos como el atún. Puede acompañar igualmente quesos semi maduros y charcutería liviana.

Temperatura de Servicio: Otoño/Invierno a 16°C.

Primavera/Verano a 13°C.

SUELO:

Suelos fértiles de gran profundidad y exploración de raíces, compuestos mayoritariamente de arcillas, rocas y arenas.

COSECHA:

Cosecha mecanizada y manual a partir de la 1era semana de abril.

FERMENTACIÓN:

Fermentación con levadura seleccionada, en estanques de acero inoxidable, bajo remontajes y a temperaturas máximas de 26°C.

CRIANZA:

50% en acero inoxidable y 50% en barricas usadas.

AÑO:

2023

VARIEDAD:

100% Cabernet Sauvignon

DO:

Central

Alcohol:

13°

pH:

3,7

Acidez (g/l):

4,5

Azúcar (g/l):

3,2

