

# STAPHYLE

## PREMIUM

### CABERNET SAUVIGNON

*Composición del varietal* 100% Cabernet Sauvignon  
*Alcohol* 14%

#### VIÑEDO

Ubicación

Conducción

Producción

Riego

Edad

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

Espaldero alto

60 quintales por hectárea

por goteo

18 años

#### ELABORACIÓN

La vendimia fue realizada en Abril, en su punto de madurez polifenólica. Fermentación espontánea con levaduras indígenas, maceración total de 28 días con temperatura controlada entre 23° C y 28°C.

#### GUARDA

Su guarda fue en barricas de roble 80% francés y 20% americano durante 12 meses.

#### NOTAS DE CATA

De vista presenta un color rojo púrpura con matices granate, brillante y elegante. En nariz se identifican aromas complejos que recuerdan el pimienta verde, frambuesa con toques de vainilla propio de su guarda en barricas. En la boca es largo, intenso, de gran cuerpo y evolución armoniosa. Conjuga muy bien con carnes horneadas, salsas rojas y quesos picantes.

*Temperatura de servicio 16°C*



Malabia 581, Carrodilla, Luján de Cuyo - Mendoza, Argentina  
+54 9 0261 4961476 - info@staphyle.com  
www.staphyle.com