



IRIS

WINE *of* MENDOZA
ARGENTINA

CABERNET SAUVIGNON

Composición del varietal 100% Cabernet Sauvignon
Alcohol 14 %

VIÑEDO

Ubicación Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
Conducción Espaldero alto
Producción 80 quintales por hectárea
Riego por goteo con agua de deshielo
Edad 25 años

ELABORACIÓN

Fermentación espontánea a temperatura controlada entre 23°C y 27°C
Maceración de total de 23 días.
Fermentación maloláctica natural sin adición de bacterias lácticas.
Crianza mínima de 6 meses en botella.

NOTAS DE CATA

A la vista se presenta color rojo rubí brillante y profundo. En nariz se advierten aromas especiados, pimienta verde, frutos secos. En boca se percibe su tipicidad varietal. Sus taninos se perciben suaves, aterciopelados y dulces.

Temperatura de servicio 15°C



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