



GaUCHO Sur Cabernet Sauvignon Roble

Cabernet Sauvignon es de las cepas más importantes del mundo vitivinícola. Por su naturaleza es una variedad de gran adaptación a diferentes terroirs. Se realiza una intensa reducción de kilos por hectárea para lograr una homogénea y excelente madurez de los racimos, permitiendo obtener una gran concentración de compuestos de color, aromáticos y taninos maduros.

Compartilo en tus redes



Ficha Técnica

Cosecha: _____	2022	EAN13: _____	7730902910031
Variedad: _____	100% Cabernet Sauvignon	Tipo botella: _____	Cónica ECO
Viñedos: _____	San Francisco	Tapado: _____	Corcho
Clima: _____		Peso Botella: _____	1.150 Kg
Canelones: Tiene una marcada influencia del Río de la Plata, una de las cuencas hidrográficas más amplias del mundo. Temperatura media anual 17° C		Botellas por caja: _____	6
Suelo: _____		Peso caja: _____	14.180 Kg
Canelones: Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste. Los suelos de Canelones son generados a partir de sedimentos y tienen una fertilidad alta, permitiendo un destacado desarrollo de las cepas de vid.		Medida de la caja: _____	17 x 26 x 30 cm
Edad de los viñedos: _____	25 años	Cajas por pallet: _____	140
Sistema de conducción: _____	Espaldera	Nota de Cata:	
Recolección: _____	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Vista:	Color rojo intenso con aristas rubí
Enólogo: _____	Marcelo Laitano	Nariz:	Vainilla, aceitunas negras, chocolate y especias
Vinificación: _____	Clásica en tanques de concreto	Boca:	Elegante balance entre fruta y madera
Fermentación: _____	8-10 días entre 19 a 21 °C	Maridaje:	Carnes asadas o estofadas.
Maceración: _____	12 días (pre - f.a.)	Temp. de servicio:	16-18°C°C
Crianza: _____	6 meses - Roble Francés		
Alcohol: _____	12,5 % v/v		
Azúcar residual: _____	1,6 gr/L		
Acidez total: _____	4,8 gr/L H2SO4		
pH: _____	3,3		
Guarda: _____	6 años		

Pizzorno Family Estates – +(598) 2368 9601 – bodega@pizzornowines.com



