

ALTAR

CABERNET SAUVIGNON

2016
Vino tinto

Variedad

100% Cabernet Sauvignon

Vendimia

Octubre de 2016.

Elaboración

Vendimia manual, por separado de cada uno de los viñedos. Previo a la fermentación se hace una maceración en frío a 8°C durante una semana. Fermentación maloláctica con lías finas en barricas de roble francés.

Crianza

18 meses en barricas de roble francés allier.

Tiempo en botella

Mínimo 60 meses en botella.

Temperatura de servicio

16°C-18°C. (60° - 65° F)

Color

Color rojo granate, profundo.

Nariz

Nariz con aromas de frutillos silvestres y notas de especiado.

Boca

Elegante, fino y equilibrado en boca, con final largo y agradable.

Armonización

Carnes al horno y a la brasa, quesos curados, frutos secos, cocina japonesa, arroces negros, pulpo y postres de chocolate.

