

ALTAR

CABERNET SAUVIGNON

2019
Vino tinto

Variedad

100% Cabernet Sauvignon

Vendimia

Octubre de 2019.

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.

Temperatura de servicio

16°C-18°C. (60° - 65° F)

Color

Color rojo granate, profundo.

Nariz

Vino fragante con aromas a monte bajo y frutillos silvestres, con toques especiados.

Boca

Elegante, presenta una gran armonía. Equilibrado, con un final largo y envolvente, un vino cautivador.

Armonización

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

