



COQUENA CABERNET SAUVIGNON

VARIETAL	100% Cabernet Sauvignon
VIÑEDO	Finca Tolombón, Valles Calchaquíes, Salta, Argentina. Tipo de viña: Espaldero - Poda: Pitón - Cargador. Riego: por goteo. Altura sobre el nivel del mar: 1.700 metros.
COSECHA	Cosechado a mano, por la mañana, a bajas temperaturas, en cajas de 20 kg. cada una. Mesa de selección de racimos.
BODEGUERO	Marcos Etchart (Cafayate, Salta, Argentina)
VINIFICACION	Maceración en frío durante de 5 días. Fermentación a temperaturas controladas (25°) en tanques de 12.500 litros de acero inoxidable. Levaduras indígenas (levaduras propias de la uva).
DEGUSTACIÓN	A la vista se presenta brillante y límpido, con un intenso color y reflejos violetas. Aroma intenso, con un carácter frutal muy marcado y notas de pimiento. En boca es intenso, maduro con taninos firmes y maduros, buena acidez y final largo.

NOTAS

*Cosecha 2023: Cosechado entre el 20 y 24 de marzo.
25.000 botellas. Alcohol: 14,10% v/v*
