

## VINO

**COMPOSICIÓN:**  
100% CABERNET  
SAUVIGNON

**COSECHA:**  
2020

## VIÑEDO

**UBICACIÓN:**  
Valle de Uco

**ALTURA:**  
1050 msnm.

**TIPO DE  
CONDUCCIÓN:**  
Espaldero

**RIEGO:**  
Goteo

## COSECHA

**FECHA:**  
Abril

**TIPO DE COSECHA:**  
Manual

## VINIFICACIÓN

**MACERACIÓN:**  
En frío 24 hs a 8°C.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:**  
Con levaduras seleccionadas en  
piletas de Concreto y Epoxi.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:**  
Se realiza en forma natural,  
sin agregados.

## CRianza

12 meses en barricas de roble  
frances de 2do y 3er uso.

# EDELMIRA

## CABERNET SAUVIGNON

### RESERVA



## VISTA

Color rojo profundo  
con destellos carmín.



## PALADAR

Gran volumen y  
madurez tánica  
aportados por su paso  
en roble.



## AROMA

Café, cassis y  
pimientos.



## SERVIR ENTRE

16°C y 18°C.



## DATOS ANALÍTICOS

**ALCOHOL:**  
14 %

**AZÚCAR:**  
1,9 g/l

**ACIDEZ TOTAL:**  
5 g/l

**PH:**  
3,9

## EMBOTELLADO

**PRODUCCIÓN**  
10.000 botellas

**GUARDA**  
4 años

## VINO SIN FILTRAR

Puede presentar sedimentos

*Las imágenes publicadas son solo para  
fines ilustrativos y pueden no ser una  
representación exacta del producto.*

[www.bodegaedelmira.com](http://www.bodegaedelmira.com)

BODEGA



EDELMIRA