

Elvin®

CABERNET SAUVIGNON

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA



🍷 Vino Tinto

ZONA DE PRODUCCIÓN:

Grave del río Piave.

VIÑEDO:

Cabernet Sauvignon 100%.

COMPOSICIÓN DEL SUELO:

Terrenos abiertos y aireados compuestos en gran parte de piedras calcáreas del Grave, traídos por las sucesivas inundaciones del río Piave.

VIÑEDO, SISTEMA DE CULTIVO Y PRINCIPALES INTERVENCIONES EN EL MISMO:

Guyot, con podas invernales rigurosas a las cuales siguen exámenes precisos en verde para controlar la producción y el aparato foliar. Defensa antiparasitaria que actúa según precepto de la lucha integrada.

VENDIMIA:

Manual a mediados de Octubre.

VINIFICACIÓN:

Maceración en frío de la uva durante 4 días. Fermentación entorno a 12 días a una temperatura controlada con una temperatura máxima de 28°C, en acero inoxidable. Maduración en acero inoxidable y sucesivo traslado a madera.

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 16°

TEMPERATURA PARA SERVIR: 18°

Este es un vino que da una cierta seguridad.

DATOS ORGANOLÉPTICOS:



COLOR: Color rubí tendente al púrpura.



AROMA: Sensación olfativa rica de frutos rojos y especias dulces.



GUSTO: Suave y equilibrado, taninos elegantes y también de frutos rojos, terminan con un poco de tabaco y violeta, un poco como los aromas con los que habíamos iniciado.

ACOMPAÑAMIENTO:

Lubina al horno con pimientos, patatas y aceitunas negras.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

Botella: Bordolese Elite 600g UVAG.

Peso: Cajas de 12 botellas. Peso bruto: 16,622kg. Peso neto: 9kg.

Composición E-pal 80 x 120: 60 cajas de 12 botellas (12 cajas por superficie).

