



CASA BOHER CABERNET SAUVIGNON 2013

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL
100% Cabernet Sauvignon.

APELACIÓN GEOGRÁFICA
Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

COSECHA
Primera Quincena de Abril 2013.

MADURACIÓN
50% de la masa, 12 meses en barricas de primer uso, roble francés.

PROCESO
Maceración en frío, 3 días, 8°C. Fermentación tradicional con levaduras seleccionadas. 20 días, 25-28 °C, 3 remontajes diarios.

DATOS ANALÍTICOS
Alcohol: 14,30% vol.

POTENCIAL DE GUARDA
3 años. No exponer a la luz.
Mantener a temperaturas entre 14°C y 18°C.

TEMPERATURA DE SERVICIO
16°C a 18°C.

NOTAS DE CATA

VISTA
A la vista resaltan los colores violáceos sobre un rojo granate fuerte.

NARIZ
Aromas delicados con leve presencia de pimienta y eucalipto, buena intensidad de frutas rojas tales como el cassis y guindas y frutales como ciruelas.

BOCA
En boca se percibe su gran cuerpo y estructura, con taninos dulces bien marcados.
