



RICARDO SANTOS
BODEGA Y VIÑEDOS



TERCOS

CABERNET SAUVIGNON

FICHA TÉCNICA

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: **Tupungato - Mendoza**
ALTITUD: **1100m SNM**
SUELO: **Franco arenoso**
VARIEDAD: **100% Cabernet Sauvignon**
EDAD DEL VIÑENDO: **Plantado entre los años 1977 y 1990**
PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: **8.000 kg**
FECHA DE COSECHA: **Tercer semana de abril**
TIPO DE COSECHA: **En cajas plásticas de 17 kg**
MACERACIÓN PREFERMENTATIVA: **3 días a 12°C**
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: **29°C**
MACERACIÓN: **28 días**
MADERA: **50% del vino 8 meses en barricas de roble**
FRACCIONAMIENTO: **Enero/Febrero**
PARTIDA: **25.000 botellas**
ALCOHOL: **14.00 %**
ACIDEZ TARTÁRICA: **4.76 g/l**
PH: **3.79**

NOTAS DE CATA:

Vino de color rojo rubí intenso. En la nariz se siente intensamente frutos rojos con tonos de casís. En boca es un vino amable de taninos suaves y de gran persistencia.

Consumir preferentemente a una temperatura de 16°C.