



B O D E G A S O T T A N O

BARRABÁS · CABERNET SAUVIGNON



**Variedad**

100% Cabernet Sauvignon

**Región de origen**

Altamira

**Rendimiento**

6 a 7 Tn / Ha

**Elaboración**

Cabernet Sauvignon de Altamira proveniente de una parcela única, de suelos pedregosos, fermentado en barricas nuevas de 500 litros en posición vertical, extracción manual (hundiendo el sombrero con la mano) durante toda la fermentación alcohólica, prensado y crianza en la misma bodega

Fermentación maloláctica completa con bacterias indígenas

Embotellado: sin clarificar ni filtrar

**Notas de cata**

Intenso y vibrante color de tonalidades profundas, Aromas que nos recuerdan al eucalipto, cassis y guindas forman la nariz mas fresca de este potente cabernet el paso del tiempo en la copa hacer que afloren aromas más complejos como el tabaco, las especias y frutos secos aportados en su paso por barricas

En boca es potente, firme y filoso típico de su origen, buen volumen de boca y gran final son las características mas distintivas que encontramos en este gran vino

**Temperatura de servicio**

14° - 16° C