



## CABERNET SAUVIGNON



**100% Cabernet Sauvignon.**  
Cepas bajas de más de 20 años.



**rubí con notas violáceas que evolucionan a color teja con el tiempo**



**grosella, ciruelas, cerezas y frutos rojos**



**equilibrio entre taninos y acidez persistente en boca con notas de fruta negra, pino, cedro, grafito y chocolate negro.**



**quesos grasos, arroces potentes y carnes rojas**



# DOMINIO de BACO

DO Mancha



## CABERNET SAUVIGNON



<b>Producto:</b>	DOMINIO DE BACO CABERNET SAUVIGNON
<b>Calificación</b>	Vino tinto D.O. Cabernet Sauvignon 13,5% vol.

LOGÍSTICA		
Botellas / Caja:	6	
Caja:	Caja cónica 6 uds Dom. de Baco	
Cajas / Palet	125 cajas/palet	
Palet:	EUROPEO 120X80 CM	
MATERIAL DE ENVASE		
Materia prima	Vino tinto CABERNET , anhídrido sulfuroso	
Botella	BD. Cónica "VINTAGE"	
Cierre	Corcho natural 44 x 24 TRIO LOGO DOMINIO BACO	
Cápsula	Cápsula complejo AZUL LISO WAIJU	
Etiqueta	DOM. BACO CABERNET (MOSAICO)	
Contra	DOM. BACO CABERNET 2021 D.O (MOSAICO) 13,5%	
ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		
Grado Alcohólico	13,5±0,5	%vol
Acidez Total	5±0,5	g/l tartárico
Acidez Volátil	máx. 0,6	g/l acético
SO2 Libre	30±10	mg/l
SO2 Total	máx. 130	mg/l
Color	10±2	PC (A420+A520+A620)
Azúcares Totales	<4	g/l
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
Bacterias Aerobias totales	<100	ufc
Levaduras	<10	ufc
Mohos	<5	ufc
E-COLI	N.D.	ufc/ml

### NOTA DE CATA:

**LAS UVAS:** 100% cabernet Sauvignon, de plantaciones de 20 años en cepa baja.

**ELABORACIÓN:** Elaboración tradicional con remontados diarios y fermentado con el hollejo durante 4 días y terminación en depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en acero inoxidable.

- **Vista:** colores intensos rojos oscuros, rubí con notas violáceas que evolucionan a color teja con el tiempo.
- **Nariz:** grosella, ciruelas, cerezas y frutos rojos.
- **Boca:** buen equilibrio entre taninos y acidez, persistencia en boca, presenta sabores a frutas negras, pino, cedro, grafito y chocolate negro.
- **Se aconseja su consumo a 17-18°C.**
- **Maridaje:** quesos grasos, arroces potentes y carnes rojas