



# AB PROJECT

## CABERNET SAUVIGNON

2 0 0 7

COMPOSICION VARIETAL: 100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN: Este producto proviene de cepajes cultivados en la provincia de SAN JUAN, ARGENTINA a 563 mts. sobre el nivel del mar, 31°50'44.01" de latitud Sur y 68°28'36.64" de Longitud Oeste. En el departamento de Pocito.

SISTEMA DE CONDUCCION: Viñas espalderas

COSECHA: Manual

FERMENTACION: Levaduras: Seleccionadas  
Temperatura: Entre 18° y 24°C  
Maceración: 10 a 12 Días  
Descube: Estático

NOTAS DE CATA: El color rojo rubí con reflejos violáceos. Aromas muy particulares a grosella. En boca pimienta, cassis y chocolate, con taninos dulces, acompañado de su buena estructura, hacen que este vino sea una bebida robusta. Para acompañar carnes asadas, pastas con salsa roja y de champignones. La temperatura de servicio para que este vino se aprecie en su plenitud es de 16°-18°C.

DATOS TECNICOS: Alcohol: 14,00% v/v  
Azúcares: 3,61grs/lts  
Acidez total: 5,32grs/lts  
Extracto: 32,41grs/lts