

PACHECO PEREDA

Estirpe

Después de años trabajando la tierra nuestro propósito es hacer vinos que preserven la esencia de nuestra identidad en cada botella.

CABERNET SAUVIGNON 2022

NOTAS DE CATA

Este vino presenta aromas de frutas negras, cassis y pimientos verdes. De buena estructura, taninos equilibrados y final largo.

FERMENTACIÓN

Maceración en frío 8-10°C por 48 hs. Fermentado en acero inoxidable a 24-27°C por 10 días. Criado por 6 meses en roble francés tostado medio.

VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon.

REGIÓN

Elaborado con uvas seleccionadas de nuestro viñedo en Alto Agrelo, que le aporta al vino aromas balsámicos, estructura y frescura.

INFORMACIÓN TÉCNICA

TA: 5,22 g/L pH: 3.77 RS: 5,68 g/L ALCOHOL: 14,5%

