

PACHECO PEREDA

Familia de Vinos

“Generación tras generación, la cuidadosa selección de viñedos ha sido una tradición en la familia de Pacheco Pereda”

CABERNET SAUVIGNON 2022

NOTAS DE CATA

Este vino tiene un color rojo rubí, aromas a frutas negras, especias y pimientos. En boca presenta buena estructura y final persistente.

MARIDAJE

Perfecto para quesos duros, carnes rojas, guisos y comidas picantes.

FERMENTACIÓN

Cosecha a fines de marzo. Maceración en frío durante 24 hs. Fermentación en acero inoxidable a 25-27 °C durante 8 días. 40% del corte tiene crianza en roble francés MT durante 6 meses.

VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon.

REGIÓN

Barrancas (Maipú) y El Carrizal (Luján de Cuyo). Mendoza.

INFORMACIÓN TÉCNICA

TA: 5,73 g/L pH: 3.69 RS: 6,2 g/L ALCOHOL: 13,5%

