

PACHECO PEREDA

Vinos frescos, frutales y fáciles de beber. Perfectos para maridar comidas como aperitivos, o simplemente disfrutar un buen vino.

CABERNET SAUVIGNON 2023

NOTAS DE CATA

Un vino equilibrado de buena estructura y expresión de pimientos verdes, grosellas y especias.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes de caza, quesos duros y platos especiados.

ELABORACIÓN

Cosecha a mediados de marzo. Fermentación en acero inoxidable a 24-26 °C durante 7 días.

30% del corte: 4 meses de crianza en 70% de roble

VARIETAL

95% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc.

REGIÓN

Rivadavia, Junín y Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza.

INFORMACIÓN TÉCNICA

TA: 5,29 g/L pH: 3.74 RS: 6 g/L ALCOHOL: 12,5%

