



ADROVER
BODEGA FAMILIAR

Familia Adrover Cabernet Sauvignon Reserva

Color rojo rubí intenso.

Aroma a cerezas negras maduras, frutos rojos y eucalipto. Acomplejado con vainilla y pan tostado.

Redondo, agradable, apetitoso al paladar y con gran estructura.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon

Finca: "Los Horneros", Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

Viñedo: Altura 1200msnm. Rendimiento: 9.000kg/ha.

Cosecha: Manual.

Fermentación:

Maceración en frío: 5 días a 10-12°C.

Fermentación con levaduras indígenas: 8 días a 26°C.

Maceración: 18-20 días a 20°C.

Fermentación maloláctica: 100% espontánea con bacterias indígenas.

Conservación: 14 meses en barricas nuevas de roble francés.

Capacidad de guarda: 30 años.

Alcohol: 14%

Acidez: 4.90gr/l

Ph: 3.6

Madurez en cosecha: 25° Bx

“Un gran aliado en las reuniones de amigos”

Los platos con sabores fuertes como una parrillada de domingo, podrán disfrutarla con un vino con mucho cuerpo y personalidad como este Cabernet Sauvignon de Familia Adrover.

Premios

- **Medalla de Oro "La mujer Elige":** Concurso Internacional de Vinos " La Mujer Elige", 2004.

