



CABERNET SAUVIGNON

Sexta generación de vitivinicultores

MENDOZA ARGENTINA



Variedad	100% Cabernet Sauvignon
Procedencia	Tupungato, Valle De Uco, Mendoza.
Altitud	1200 m.s.n.m
Cosecha	Manual en bines de 400kg.

ELABORACIÓN

Selección manual de racimos. Fermentación alcohólica tradicional realizada en tanques de acero inoxidable a 25°C y fermentación maloláctica natural.

CRIANZA

9 meses en barricas de roble francés de 3° y 4° uso.

NOTAS DE CATA

Color rojo granate intenso. Se aprecian aromas frutales como ciruelas negras y notas ahumadas, café y vainilla aportados por el delicado paso por roble. En boca presenta buen equilibrio ácido/ tánico con final persistente.

Alcohol: 13.5% | **Acidez total:** 5 | **pH:** 3.7 | **Azúcar:** 1.8g/l

Temperatura de servicio: 15°/18°C

SEXTA GENERACIÓN DE VITIVINICULTORES DESDE 1830

www.domainelebilloud.com |   @bodegaDLB