



V I Ñ A

VARELA ZARRANZ

FICHA TÉCNICA.

Nombre del vino: Cabernet Sauvignon

Tipo de vino: Tinto joven varietal

Región de Producción: J. Suárez.

Variedad de uva: 100 % Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 12,5 % vol.

Vinificación: Al ingresar la uva en cajas de 20 kilos a bodega se adicionan enzimas y levaduras seleccionadas. Se realizan remontajes tres veces al día con un control de temperatura entre 25 y 28 °C.

Nota de cata: Color rojo granate oscuro, con aromas a frutos rojos y pimientos verdes. Complejo y elegante, destaca en boca, taninos dulces y aterciopelados.

Temperatura de servicio: 16 - 18 °C

Maridaje: Combina muy bien con carnes blancas especiadas, patés, quesos semi duros y embutidos.



WWW.VARELAZARRANZ.COM