



VIÑA SAN ESTEBAN

## VSE Classic Cabernet Sauvignon

20,000 cajas



### COSECHA & ENSAMBLAJE

Cosecha manual: 100% Cabernet Sauvignon.  
Enólogo: Horacio Vicente

### CLIMA & SUELO

Los días cálidos y la brisa fresca que desciende de la cordillera de Los Andes, son la clave para la máxima expresión varietal. El suelo arcilloso presenta una mediana a baja fertilidad, y un subsuelo de buen drenaje.

### PROCESO

Fermentado en estanques de acero inoxidable con temperatura controlada (28°-30°C). Este vino no tiene guarda en barricas, con el fin de preservar sus características varietales.

### DATOS DE ANÁLISIS

Alcohol:	13,8	% por vol.
Acidez total:	4.98	g/L (Tartárico)
pH:	3.65	
Azúcar residual:	2.9	g/L

\*los datos de análisis pueden variar de un lote a otro

### Degustación

De color rubí brillante

Aromas ahumados y a cereza negra.

Taninos maduros intensos y bien estructurados, con un toque a fruta negra.

### Maridaje Sugerido

Servir entre 16 ° y 18° C.

### Prensa y Premios