



18°C y 20°C



ROBLE

CABERNET SAUVIGNON

— DON —
ENRICO
Tittarelli

VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

VIÑEDOS

Mendoza, Argentina.
Edad de los viñedos: 50 años

ESTRUCTURA DE VIÑEDOS

Espaldero y Parral.
Rendimiento: 80 - 90 qq/ha.

SUELO

Arenoso, buen drenaje, profundo.

FERMENTACIÓN

Maceración 21 días con fermentación controlada debajo de los 28°C.
Maloláctica, espontánea.

CRIANZA

60% de vino estacionado en barricas de roble americano y francés durante 6 meses.



De color rojo profundo con notas azuladas.



Notas ahumadas, especias y chocolate negro.



Robusto y de excelente longitud.

TITTARELLI WINES

MENDOZA · ARGENTINA
INFO@TITTARELLI.COM.AR
WWW.TITTARELLI.COM.AR

