

# B.B.

## BIG BAT CABERNET SAUVIGNON 2013



Variedad	Cabernet Sauvignon 100%
Viñedos	Viñedos seleccionados en Altamira, en Valle de Uco a 1100 metros sobre nivel del mar.
Suelo	Suelo aluvional - arenoso con alta concentración de carbonato de calcio.
Proceso	Cosecha manual. Selección de racimos. Descobajado. Selección de granos. Fermentación alcohólica con levaduras naturales. Maceración en pequeñas piletas de cemento durante 25 días entre 25-27°C. Fermentación maloláctica natural. Crianza durante 18 meses en barricas de roble francés. Embotellado.
Características	Alcohol: 14%   Azúcar: 2.20   Acidez total: 6.30   pH: 3,63
Notas de cata	Color violeta profundo con aromas que recuerdan frutos del bosque como arándanos y pimienta negra. De gran cuerpo, con taninos dulces y aterciopelados. Largo y elegante final en boca.
Maridaje	Ideal para acompañar con carnes rojas y de caza, guisos y quesos duros.
Temperatura	16°-18° C



MASCOTA  
VINEYARDS