



CV05 CABERNET SAUVIGNON

VINO DE PARCELA

D.O.P. VALENCIA

Varietal de Uva	Año de Plantación	Superficie	Producción
100% Cabernet Sauvignon	1996	4Ha	30 Hl/Ha

Área de Producción

Nuestra parcela CV05 Cabernet Sauvignon está ubicada dentro de la Finca el Serrano, Denominación de Origen Protegida Valencia, que está situada en la costa Este española. Durante todo el año goza de un clima cálido y de la beneficiosa influencia del Mediterráneo. El clima presenta carácter continental en las zonas montañosas del interior.

Suelo

Los suelos son areno-francos y arenosos, y tienen por tanto una granulometría y textura especialmente aptos para el cultivo de la vid. Son suelos con elevada porosidad y permeabilidad, que facilitan el drenaje y evitan la retención de agua.

Vinificación

Viticultura y elaboración con la menor intervención, intentado reflejar todo el potencial del terruño. La recolección se llevó a cabo el 22 de septiembre de 2020. Fermentación a 25°C con la propia levadura de la superficie de su grano (hollejos) realizando suaves remontados. Tras 15 días de maceración se realizó el prensado. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable y posterior trasiego con sus lías para su envejecimiento durante 4 meses antes de su embotellado.

Nota de Cata

Color:	Rojo intenso con tonos violáceos.
Aroma:	Predominan los aromas frutales que recuerdan a frutas rojas con un fondo especiado.
Sabor:	En primer término se despliega fruta madura con un punto goloso (confitura de grosellas). Con buena acidez y frescor, el vino se muestra persistente, con taninos sedosos y fondo mineral.

Sugerencias de Servicio

CV05 Cabernet Sauvignon es acompañante ideal de carnes rojas, caza, embutidos y quesos curados. Sírvaselo entre 16 y 18°C.

Añada	Graduación Alcohólica	PH	Acidez Total en Tartárico
2020	14.5% vol.	3.6	5.1g/l

Producción:	4.987 botellas
Capacidad:	750ml
Cierre:	Corcho
Cajas por pallet:	80 cajas x 6 botellas x 1 EU pallet
Filas:	5 filas x 16 cajas
Peso bruto:	720 Kg