

# DEL MORRO

COMPOSICIÓN VARIETAL: CABERNET SAUVIGNON

**AÑEJAMIENTO EN BOTELLA:** Posee un tiempo de añejamiento en botella mínimo de 6 meses.

**ANÁLISIS QUÍMICOS:**

Alcohol:	13,00 %v/v
Az. Red.:	0,90 g/l
Ac. Volátil:	0,36 g/l expresado en acético
Ac. Total:	6,12 g/l expresado en tartárico
SO2 LIBRE:	38 mg/l
SO2 TOTAL:	75 mg/l

**ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:**

**VISTA:** Posee tonos rojo rubí. De buena intensidad, propia del Cabernet, tiene un tono levemente opaco propio de su tratamiento delicado sin filtración energética.

**NARIZ:** Con alta intensidad aromática, muy frutado. Recuerda a los frutos rojos como cerezas, ciruelas pasas, con aromas especiados como la pimienta y el pimiento, también coco, chocolate y vainilla.

**BOCA:** Es redondo, untuoso, delicado y elegante, acompaña muy bien todas las comidas realizándolas a cada una.

