



QUITO 2011



HONG KONG 2017



TRAVESIA

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% CABERNET SAUVIGNON

CATEGORÍA: Vino de larga guarda con añejamiento en Barricas de Roble por 18 meses.

AÑEJAMIENTO EN MADERA: El 100% del vino se conservó en barricas de roble durante 18 meses.

AÑEJAMIENTO EN BOTELLAS: Posee un tiempo de conservación en botella mínimo de 6 meses.

ANÁLISIS QUÍMICOS:

Alcohol:	14.00 % v/v
Az. Red.:	0,8 g/l
Ac. Volátil:	0.43 g/l expresado en ácido acético
Ac. Total:	5.36 g/l expresado en ácido tartárico
SO2 LIBRE:	45 mg/l
SO2 T:	86 mg/l

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:

VISTA: Color rojo cereza, típico del varietal que le da origen y que encuentra en este clima marítimo su plena expresión.

NARIZ: Con aromas característicos de la variedad, amalgamado con el roble. Se destacan especies como la pimienta y mostaza, y aromas dulzones de clavo de olor y ciruela.

BOCA: Buen cuerpo, taninos amables que lo hacen potente y equilibrado a la vez. Tiene un recuerdo largo en boca.

www.doshemisferios.com

