



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](http://www.doshemisferios.com)

