



# *Keo Roble Cabernet Sauvignon*

## *2013*

### *Produtor*

---

Bodega Paiman

### *Composição*

---

100% Cabernet Sauvignon

### *Região*

---

Paiman, Valle de Chañarmuyo

### *Teor Alcoólico*

---

14,5%

### *Características*

---

Rubi profundo com reflexos violáceos. No Nariz predominam as frutas vermelhas maduras, notas de cravo, café, chocolate , com muitas especiarias que dão grande complexidade. Possui grande volume na boca , com taninos redondos , bem equilibrados com a madeira.

### *Elaboração*

---

Colheita manual em caixas de 12 kilos com rigorosa seleção de cachos e uvas. Maceração a frio antes da adição das leveduras indígenas selecionadas. Fermentação com duração de 7 a 10 dias, a uma temperatura de 25 a 30º C. Rendimento das uvas: 6 toneladas por hectare



### *Envelhecimento*

---

100% do vinho descansa em barrica francesa por 12 meses



### *Acompanhamento*

---



### *Temperatura*

---