



# protea

## Cabernet Sauvignon

### VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se completa en tanques de acero inoxidable. Apenas la fermentación llegó al nivel deseado de azúcar (para un vino seco), se prensó cuidadosamente para separar el mosto de las pieles. Después de la conversión maloláctica, el vino fue trasegado sin las lías y envejecido en una selección de duelas de roble francés por 12 meses, para mejorar la estructura y el balance de este vino.

### NOTAS DE CATA

Este vino muestra una atractiva combinación de fruta roja vibrante y madura, cereza y toques de vainilla, cerrando con ciruela en nariz. El Protea Cabernet Sauvignon es jugoso y suave sostenido por taninos firmes con deliciosas notas de cigarro y almendras. El paladar termina con notas terrestres de grafito, con un perfecto balance entre la fruta y el roble.

### MARIDAJE

Carnes rojas a la parrilla, carnes rojas a la parrilla

**Alc:** 14 %

**TA:** 5.1 g/L

**pH:** 3.63

**RS:** 2.8 g/L

[www.rupertwines.com](http://www.rupertwines.com)

