BODEGA
TONELES
1922

TONEL 14
CABERNET SAUVIGNON

Primera Zona, Mendoza.

ALTURA PROMEDIO:

800 msnm

COSECHA:

Manual en cajas de 12 Kg, en etapas dentro de un mismo cuartel. Siempre durante las primeras horas de la mañana para asegurarnos que la uva llegue a baja temperatura a la bodega. Se descarta directamente en la finca los racimos que no cumplan con los requisitos de calidad y sanidad.

VINIFICACIÓN:

Método de elaboración tradicional en vasijas de hormigón. Maceración pre fermentativa a 10 º C durante 48 hs. Fermentación a 25 º C, con trabajos de extracción moderados, lográndose un vino fresco, frutado y de estructura media. Fermentación maloláctica 100 % cumplida.

Acceso Este 1360 (Lateral Norte)
Guaymallén -Mendoza - Argentina
Tel: +54 (261) 4310403
info@bodegalostoneles.com
www.bodegalotoneles.com