



## CV05 CABERNET SAUVIGNON

VINO DE PARCELA

D.O.P. VALENCIA

<b>Varietal de Uva</b>	<b>Año de Plantación</b>	<b>Superficie</b>	<b>Producción</b>
100% Cabernet Sauvignon	1996	4Ha	30 Hl/Ha

### Área de Producción

Nuestra parcela CV05 Cabernet Sauvignon está ubicada dentro de la Finca el Serrano, Denominación de Origen Protegida Valencia, que está situada en la costa Este española. Durante todo el año goza de un clima cálido y de la beneficiosa influencia del Mediterráneo. El clima presenta carácter continental en las zonas montañosas del interior.

### Suelo

Los suelos son calizos, y tienen por tanto una granulometría y textura especialmente aptos para el cultivo extremo de la vid. Son suelos muy pobres que favorecen la maduración organoléptica ideal para nuestro viñedo

### Vinificación

Viticultura y elaboración con la menor intervención, intentado reflejar todo el potencial del terruño. La recolección se llevó a cabo el 22 de septiembre de 2020. Fermentación a 25°C con la propia levadura de la superficie de su grano (hollejos) realizando suaves remontados. Tras 15 días de maceración se realizó el prensado. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable y posterior trasiego con sus lías para su envejecimiento durante 4 meses antes de su embotellado.

### Nota de Cata

<b>Color:</b>	Rojo intenso con tonos violáceos.
<b>Aroma:</b>	Predominan los aromas frutales que recuerdan a frutas rojas con un fondo especiado.
<b>Sabor:</b>	En primer término, se despliega fruta madura con un punto goloso (confitura de grosellas). Con buena acidez y frescor, el vino se muestra persistente, con taninos sedosos y fondo mineral.

<b>Añada</b>	<b>Graduación Alcohólica</b>	<b>PH</b>	<b>Acidez Total en Tartárico</b>
2020	14.5% vol.	3.6	5.1g/l

<b>Capacidad:</b>	750ml
<b>Cierre:</b>	Corcho
<b>Cajas por pallet:</b>	80 cajas x 6 botellas x 1 Europalet
<b>Filas:</b>	5 filas x 16 cajas
<b>Peso bruto:</b>	720 Kg