Dos Hemisferios
Los Mejores Vinos del Ecuador

FICHA TÉCNICA
VINO TINTO SECO
DEL MORRO CABERNET SAUVIGNON

COMPOSICIÓN VARIETAL: CABERNET SAUVIGNON

AÑEJAMIENTO EN BOTELLA: Posee un tiempo de añejamiento en botella mínimo de 6 meses.

ANÁLISIS QUÍMICOS:

Alcohol:	13.00 %v/v
Az. Red.:	0,90 g/l
Ac. Volátil:	0,36 g/l expresado en acético
Ac. Total:	6,12 g/l expresado en tartárico
SO2 LIBRE:	38 mg/l
SO2 TOTAL:	75 mg/l

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:

VISTA: Posee tonos rojo rubí. De buena intensidad, propia del Cabernet, tiene un tono levemente opaco propio de su tratamiento delicado sin filtración enérgica.

NARIZ: Con alta intensidad aromática, muy frutado. Recuerda a los frutos rojos como cerezas, ciruelas pasas, con aromas especiados como la pimienta y el pimiento, también coco, chocolate y vainilla.

BOCA: Es redondo, untuoso, delicado y elegante, acompaña muy bien todas las comidas realzándolas a cada una.

p. VINOS DOS HEMISFERIOS C.A.
Enólogo Lic. Abel Furlán
Mat 20-1258