



SINBORDER CABERNET SAUVIGNON CENTRAL COAST, CALIFORNIA, EU.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 13,4%

Elaboración: Cada parcela se cosecha por separado en maduración fenólica plena. Se lleva a bodega donde se despalilla y estruja para llevar directo al tanque de acero inoxidable para su fermentación a temperatura controlada. Cada lote dicta la duración y temperatura de fermentación, así como los remontados. Todos los lotes permanecen en barrica de roble francés de segundo uso por 12 meses para, posteriormente, llevar a cabo una clarificación y filtrado leve previo al embotellado.

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Intenso color rojo rubí, brillante y limpio.



Potente en nariz; complejo y elegante. Las primeras notas presentes son de fruta negra y fruta roja: zarzamora, frambuesa y mora azul, seguidas de especias como el romero y la pimienta negra.



Mineralidad compuesta de grafito y piedra mojada y una barrica presente de manera muy sutil con cuero limpio, cedro y tabaco fresco. Un vino amplio e intenso en boca con mucha calidez, taninos pulidos, buena acidez y un balance impecable. Gran boca media y largo final de zarzamoras, mora azul, romero, espresso y chocolate negro.



Se recomienda acompañar con Carne roja, vegetales a la parrilla y pastas.

SinBorder

by MARIATINTO

SinBorder

Este vino es nuestro homenaje a los que rompen fronteras, los que cambian una vida para convertirla en historia. Aquellos que dejan todo lo conocido, para comenzar de nuevo en tierras desconocidas con el sueño de prosperar. Honramos a los que nos inspiran a reconocer la bondad del trabajo más allá de las fronteras. Los que crean un mundo Sin Border.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com