



"ICONA" CABERNET SAUVIGNON VENEZIA D.O.C.

Vino Tranquilo

• ZONA DE PRODUCCIÓN

Terrenos guijarrosos y pedregosos del hinterland veneciano. Viñedos orientados hacia norte-sur y este-oeste con 3500/4000 cepas por hectárea de edad variable entre 12 y 20 años. Producción media de 2/2,5 kg por cepa, equivalente a 70/90 qm por hectárea. Uvas: Cabernet Sauvignon. Sistema de cultivo: Sylvoz.

• TECNOLOGÍA

La vendimia se realiza manualmente en octubre; sigue el pisado-despalillado. Las uvas pisadas empiezan la fermentación/maceración, que dura 14/16 días, a una temperatura de 26/28 °C; siguen el descube y la finalización de las fermentaciones alcohólica y maloláctica en barricas, donde, además, se lleva a cabo el proceso de maduración. El vino se mantiene durante 5/6 meses en sus heces y luego, cuando está limpio, se estabiliza en frío y se embotella. Reposa en la botella por algunos meses.

• CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: rojo rubí con matices violados.

Olor: intenso, ligeramente herbáceo, con recuerdo de frutas de bayas rojas.

Sabor: ligeramente herbáceo, con cuerpo, redondo, armónico y aterciopelado.

• CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Alcohol efectivo, % vol. 12.50 – 13.50

Azúcares, g/l 5.50 – 6.50

Acidez total, g/l 5.00 – 5.50

• TEMPERATURA DE SERVICIO

16 – 18 °C, descorchando la botella poco antes de servir.

• MODALIDADES DE CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz y calor.

• CÓMO SE INDICA EN LA CARTA DE VINOS

"Icona" Cabernet Sauvignon Venezia D.O.C. – Astoria

