

BY BODEGA RIVIER



CABERNET SAUVIGNON & CHENIN BLANC 2017

CONCEPTO

Vino proveniente de una mezcla atrevida, algo transgresora, fruto del trabajo de concepción de múltiples blends, hasta lograr este producto único, muy agradable, en el que se logra apaciguar los taninos robustos del Cabernet y se manifiesta con una complejidad aromática y una frescura en boca que lo hace tan agradable.

El *Cabernet Sauvignon* es un cepaje que se manifiesta en vinos un tanto rudos, tánicos a los que hay que saber esperar, muy típicos con sus aromas de pimientas y frutos rojos. Por lo tanto, un vino joven es difícil de tomar por sus taninos pero muy agradable por sus aromas.

El *Chenin Blanc* es cepaje blanco de muy buena acidez y delicada fruta. El pequeño aporte en este blend lo hace único y le aporta una fresca acidez, dulzor y suavidad. El resultado es un vino fresco, frutado, suave, sabroso, ideal para ocasiones conviviales, reuniones con amigos, momentos en buena compañía.

FICHA TÉCNICA

CEPAJE

Cabernet Sauvignon & Chenin Blanc.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

7700 cajas.

ALCOHOL: 12,8 % vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 4 gr. / lt.

PH: 3,55

ACIDEZ: 5,05 gr. / lt.

FECHA DE EMBOTELLADO

14 de noviembre de 2017.

POTENCIAL DE GUARDA

Dentro de los 18 meses de la puesta en botella.

BY BODEGA RIVIER



CABERNET SAUVIGNON
& CHENIN BLANC
2017

NOTAS DE CATA

COLOR

Rojo rubí, medio, vivaz, brillante.

AROMAS

Muy expresivo, se percibe un inicio de frutos rojos frescos, como cerezas, frambuesas. Luego, se torna más complejo y aparecen notas florales, la tipicidad del *Cabernet Sauvignon* y su pimienta negra, y se perciben muy sutilmente frutos blancos: damasco y durazno.

BOCA

Primeras sensaciones de dulzor y frescura debido a su notable acidez. Luego, se muestra como un vino de volumen medio, muy equilibrado y suave, sabroso y de taninos notablemente delicados que lo hacen atractivo pese a la juventud del *Cabernet Sauvignon*. Evoluciona ofreciendo fruta y dulzor, fresca acidez y, finalmente, aparecen esos taninos tan suaves y agradables.

¡Se me hace agua la boca!

AÑADA

2017

CONSUMIR

Fresco, no frío. *¡Lo probamos a 16° C y nos encantó!*

ACOMPañAMIENTO CON LAS COMIDAS

Ideal para acompañar picadas o antipastos, ensalada de la huerta, ensalada tropical, verduras grilladas.

Es muy tentador con bruschettas o tapas.

Combina muy bien con pastas con salsas de hongos y salsas oscuras.

¡Fantástico con brochettes a la parrilla!

