



Finca Ambrosía

Casa Ambrosía Cabernet Sauvignon 2018

- **Ubicación del viñedo**
Gualtallary, Mendoza, Argentina.
- **Altitud**
1.250mts / 4.150ft sobre el nivel del mar.
- **Suelo**
De gravas altamente calcáreas de la era cuaternaria.
- **Composición varietal**
100% Cabernet Sauvignon.
- **Momento de cosecha**
23 de marzo de 2018.
- **Cosecha**
Manual, en cajas de plásticas de 18 kg.
- **Rendimiento promedio**
10.000kg por ha - 4 tons por acre - 76 hl/ha
- **Fermentación**
Alcohólica en piletas de cemento.
- **Alcohol**
14,8°.
- **AT / AV / PH / Az residual**
5,77 / 0,42 / 3,7 / -1,8 grs/l.
- **Tiempo de guarda**
6 meses en barricas francesas usadas y al menos 6 meses en botella.
- **Producción**
9.855 botellas.

El Vino de la Casa se presenta con orgullo a los invitados como el vino que tiene el espíritu de la Casa, su esencia. Es un vino que puede disfrutarse todos los días en un ambiente relajado. Es un vino que ha sido creado para compartir momentos en torno a la mesa, con familiares y amigos, para sentir la comodidad de estar en el hogar.

Fue elaborado con uvas de gran calidad procedentes de los viñedos que rodean nuestra Casa.

Los invitamos a sentir el espíritu de amistad de Casa Ambrosía.