



Casa Ambrosía Cabernet Sauvignon 2019

- **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**
20 de marzo de 2019.
- **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**
14,8º.
- **AT / AV / PH / Az residual**
5,65 / 0,40 / 3,65 / -1,8 grs/l.
- **Tiempo de guarda**
6 meses en barricas francesas usadas y al menos 6 meses en botella.
- **Producción**
13.601 botellas.

Altitud, clima seco, agua pura proveniente directamente de Los Andes y suelo calcáreo y rocoso hacen que Ambrosía sea un lugar especial para producir vinos especiales.

Deseamos que disfruten nuestro Vino de la Casa tanto como nosotros.

Un vino de un profundo color rojo rubí con aromas a mora, pimienta verde y menta, y sabores especiados, minerales y a tierra.