



# Cabernet Sauvignon

## VARIEDADES

100% Cabernet Sauvignon

## VIÑEDOS

Viñedos seleccionados de la zona del levante español.

## TEMPERATURA

Se recomienda servir entre 15° - 17° C.

## MARIDAJE

Ideal para maridar con carnes a las brasas y quesos maduros.

## PROCESO DE ELABORACIÓN

Uvas cosechadas a mano y a máquina, despalillado y estrujado ligero de las uvas, fermentación con temperatura controlada entre 22 y 26° durante 10 días, prensado suave neumático, fermentación maloláctica natural y procesos suaves de clarificación, filtración y estabilización previos al embotellado.

## NOTAS DE CATA

Vino de color rojo con matices violáceos. En nariz, ofrece aromas de pimienta y frutos rojos. En boca, este cabernet es redondo, con taninos suaves y acidez equilibrada.

A stylized, handwritten-style logo for 'Santa Anna'. The text is written in a flowing, cursive script with some red outlines or highlights on the letters.