

# PERET FUSTER | CABERNET SAUVIGNON



**Denominación de Origen:** D.O Penedés

**Varietades:** 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

## Viticultura:

Los viñedos, con una edad promedio de 15 años, están situados en el Alt Penedés, en zonas con una altitud media de 375 metros sobre el nivel del mar, suelos mayoritariamente calcáreos y pobres en materia orgánica. La conducción de la vegetación se lleva a cabo en espaldera con poda tradicional. La densidad de plantación es de 2.200-2.500 cepas/Ha. Con producciones de 9.000 Kg/ha. Los trabajos de pre-poda, poda en verde y vendimia se realizan de forma totalmente manual

## Elaboración:

La vendimia y la vinificación de cada variedad se realiza por separado. Tras el derrapado de la uva y posterior enfriamiento de la pasta se lleva a cabo una maceración pre-fermentativa. A esta sigue la maceración fermentativa y una temperatura controlada entre 22 y 24º C, con una combinación de remontados y delastages programados. Al cabo de veinte días se realizan los trasiegos y se da paso a la fermentación maloláctica, ensamblaje, clarificación y estabilización tartárica. La crianza tiene lugar en barricas de roble americano durante un mínimo de 6 meses y en botella durante al menos 6 meses.



## Características analíticas:

Grado alcohólico: 12,5 (% Vol.)

Acidez total sulf. 5.4 g/l – Azúcar residual: < 2 g/l

## Nota de cata:

**Color:** rubí intenso con tonalidades teja.

**Aroma:** intenso y persistente, con notas de vainilla, membrillo y frutas del bosque.

**Gusto:** destaca por su cuerpo firme y marcada calidez, con notas de café y regaliz. Posgusto largo y sedoso,

## Gastronomía:

Ideal para acompañar platos elaborados a base de aves, carnes rojas y de caza, así como quesos curados. Se recomienda no acompañar con platos que lleven vinagre o limón.

## Recomendaciones:

Este vino puede evolucionar favorablemente en los próximos cuatro años si su conservación tiene lugar en un sitio fresco y seco. Consumir a temperatura de bodega, entre 16 y 18ºC.

