



SATUR

ATINA CABERNET DOC

Type: vin rouge, Atina Cabernet DOC

Cépage: Cabernet Sauvignon 97%, Merlot 3%

Altitude: 410-500 m

Sol: argilo-calcaire

Type de taille: cordon

Densité: 5500 à 6000 pieds par hectare

Rendement par hectare: 40-50 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage-broyage des pépins, fermentation de la peau pendant 8 à 9 jours, fermentation malolactique en cuve d'acier inoxydable, vinification par assemblage, clarification en cuve d'acier inoxydable pendant 3 à 4 mois, maturation en barriques de chêne pendant 4 à 6 mois, clarification en bouteille pendant 5 mois supplémentaires.

Degré d'alcool: 13%

Robe: rubis-pourpre avec reflets grenat

Arôme: caractérisé par un bouquet très fruité, des arômes agréables accompagnés d'une finale ample et équilibré (fruits secs, poivre vert, réglisse, miel de châtaigner).

Goût: apprécié pour sa texture veloutée et son corps, tanins doux, moyennement corsé, degré d'alcool mesuré et en parfait équilibre avec son acidité. Longueur en bouche sur le fruit.

Production totale: 13.000 bouteilles
