



RESERVE

ATINA D.O.C. CABERNET

Type: vin rouge, Atina Cabernet DOC

Cépage: Cabernet Sauvignon 97%, Merlot 3%

Altitude: 410-500 m

Sol: argilo-calcaire

Type de taille: cordon

Densité: 6200 pieds par hectare

Rendement par hectare: 40 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage-broyage des pépins, fermentation de la peau pendant 16 jours, fermentation malolactique en futs de chêne français, vinification par assemblage, maturation en barriques de chêne pendant 30 mois, clarification en bouteille pendant 8 mois supplémentaires.

Degré d'alcool: 14%

Robe: rubis-pourpre avec reflets grenat.

Arôme: caractérisé par un bouquet très fruité, des arômes agréables accompagnés d'une finale ample et équilibré (vanille, noisette, muscade).

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

Production totale: 3.000 bouteilles
