



CELEBRITIES

BY SAN VALERO

CABERNET SAUVIGNON



ÁREA DE PRODUCCIÓN / AREA OF PRODUCTION

DOP Cariñena



AÑADA / VINTAGE

2018



GRADO DE ALCOHOL / ALCOHOL CONTENT

14,5%



TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

14-16° C



VINIFICACIÓN / VINIFICATION

Selección de la uva de nuestros mejores viñedos, fermentación en depósito a temperatura controlada 27-29 grados con remontados diarios, descube a los 15 días una vez terminada la fermentación alcohólica se trasiega para proceder a realizar la fermentación maloláctica.

Selection of grapes from our top vineyards, and fermentation in tanks, at a controlled temperature of 27-29°C with daily pumping over, with the lid removed after primary fermentation has finalized and the must racked before malolactic fermentation.



NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color rojo cereza de buena capa con ribete morado. Aromas de frutos rojos de intensidad alta propios de la variedad. En boca es largo y potente con un tanino maduro, dulce, sabroso y elegante.

Deep cherry red with purple rim. Strong aromas of red fruit typical of this grape variety. Long and lingering in the mouth with ripe, sweet, tasty, elegant tannins.



MARIDAJE / PAIRING

Ideal para acompañar carnes rojas, carnes de caza, cordero, guisos, comidas con salsas fuertes, carnes a la parrilla.

Goes well with red meat, game, lamb, stews, meals with strong sauces, grilled meat.

BODEGA SAN VALERO

Ctra. N330 km 450, 50400 Cariñena (Zaragoza, Spain)

T +34 976 62 04 00

bsv@sanvalero.com

www.sanvalero.com



BSV

BODEGA SAN VALERO
1942
CARIÑENA