

# Cuma Organic Cabernet Sauvignon

<b>Catégorie de produit</b>	Vins Rouges
<b>Cépage</b>	100 % Cabernet-sauvignon
<b>Producteur</b>	Michel Torino
<b>Pays</b>	Argentine
<b>Région</b>	Calchaqui Valley
<b>Format</b>	750 ml
<b>Degré d'alcool</b>	13,5 %
<b>Disponible</b>	Québec, Colombie-britannique, Alberta, Manitoba, Saskatchewan
<b>Statut SAQ</b>	Importation privée

## Terroir

Sols profonds, pauvres et rocheux. Irrigation en provenance des Andes. Les deux pratiques, dans les vignobles et dans les chais, ont suivi des processus biologiques certifiés et strictement contrôlés. Dans les vignobles, les engrais sont naturels et proviennent du fumier de moutons ; les fourmis sont combattues avec de la terre de diatomée et la lutte contre les mauvaises herbes se fait à l'aide de machettes.

## Vinification et vieillissement

Dans la cave, les teneurs en soufre sont inférieures à celles des vins conventionnels. L'expression des vins est renforcée, les saveurs et les goûts sont plus intenses, plus frais et plus naturel, le raisin s'exprime de la façon la plus authentique.

## Caractéristiques

Couleur rouge pourpre profond. Le poivre typique de la région domine le nez avec des notes de noix subtiles. Une bouche pleine, aux notes de baies rouges mûres comme le cassis. Longue finale.

## Autres informations

Sucre résiduel: 3,78 g / l. | Acidité: 5,95 g / l. | PH: 3,61

Cuma est la gamme de vins biologiques produits par El Esteco.

## Codes produits

Colombie-britannique : 139279, Alberta : 213389, Manitoba : 6695, Saskatchewan : 7295

