



## Lambertesco

### Uvas

Cabernet Sauvignon 60%  
Sangiovese 40%

### Denominación

Vino de mesa.

### Datos analíticos

Alcohol: 13'45% vol.  
Extracto Seco: 31'8 g/l  
Polifenoles totales: 3114 mg/l.

### Viñedos

Altitud: 250 - 300 m. sobre el nivel del mar.  
Tipo de cultivo: cordón espolonado.  
Densidad: 5000 vides/ha.  
Revestimiento artificial de los terrenos con trébol subterráneo (*Trifolium subterraneum*).  
Producción media: 65 q/ha

### Técnicas de producción

Fermentación y vinificación a temperatura controlada.  
Maceración de 18 gg. con control analítico del potencial fenólico.  
Maduración del vino durante 14 meses en barricas de roble francés.

### Características organolépticas

Color rojo púrpura fuerte e intenso.  
Aroma fresco con notas de fruta carnosa como la ciruela y la cereza.  
Vino denso, con cuerpo y buena concentración en el paladar; tanino denso y regular.

### Temperatura a la que se sirve

16 -18° C

### Combinaciones

Carne roja, platos sabrosos y quesos curados.

### Confecciones

Estuche de cartón de 6 botellas de 0'75 l.  
Botella de 0'75 l. en estuche individual.  
Cartón de 6 botellas de 0'75 l en estuche individual.

