

# PAUL MAS

## CABERNET SAUVIGNON

IGP Pays d'Oc

*Fleuriel*  
DE MEXICO  
[www.fleuriel.com](http://www.fleuriel.com)

### VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon.

### VIÑEDO

Vides de 13 a 26 años.

Tipo de suelo: Piedra caliza, tiza con grava y arcilla.

Cosecha mecánica.

Rendimiento medio: 60 hl/ha.

### VINIFICACIÓN

Despallado de la uva, fermentación tradicional con remontajes diarios. Se combinan 4 tipos de Cabernet Sauvignon, seleccionando el mejor para ser puesto en tanque de acero inoxidable durante 4 meses.

### DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

**Vista:** Color púrpura profundo con ribetes color rojo granada.

**Nariz:** Esencias de ciruela y moras.

**Boca:** Taninos suaves, notas de frutos negros y rojos maduros, cuerpo medio con una buena permanencia y acidez balanceada.

### SUGERENCIA DE MARIDAJE

Se recomienda servir entre 16°-18°C.

Se puede disfrutar con carnes rojas, asados, carne al horno, estofados, pastas, quesos fuertes y postres a base de chocolate.

