

# ViETERNUM — CABINEU 2015 · FICHA TÉCNICA

Assamblage Bordeaux del Pirineo: precisión frutal, tensión balsámica y frescura pirenaica. Viticultura manual, crianza afinada y un perfil elegante, vertical.

IDENTIDAD		ANÁLISIS (ORIENTATIVO)	
Nombre	Cabineu 2015	Alcohol	14,0 % vol
Tipo	Vino tinto de alta montaña	Acidez total	5,5 g/L (tartárico)
Variedad	Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc, Merlot y Petit Verdot	pH	3,55
Añada	2015	Azúcar residual	< 2 g/L
		SO <sub>2</sub> total	≤ 90 mg/L
		Alérgenos	Contiene sulfitos
ORIGEN Y VITICULTURA		NOTA DE CATA	
Zona	Pirineo catalán (Talarn, Lleida)	Vista	Rojo cereza de capa media-alta, ribete rubí
Altitud	≈ 800-1.000 m	Nariz	Cassis y mora, balsámicos, pimiento rojo dulce, grafito y especias finas
Suelos	Franco-arenosos con presencia calcárea	Boca	Estructura afinada, tanino firme y pulido; frescura de altura y final largo con cedro
Viticultura	Sostenible; vendimia manual en cajas pequeñas		
Rendimiento	25-35 hl/ha		
ELABORACIÓN		SERVICIO Y MARIDAJE	
Recepción	Selección; despalillado suave	Servicio	15-16 °C · Copa bordelesa de tinto
Maceración	2 semanas	Maridajes	Carnes rojas, caza de pluma, estofados de montaña, quesos curados
Fermentación	Lagares de piedra		
Crianza	Barrica francesa 15 meses		
Clarificación/Estab.	Mínima intervención; filtrado ligero		

