



# CASA — CABERNET SAUVIGNON

Nuestra línea Casa - sin madera de nuestro viñedo orgánico en Gualtallary - ofrece fresca y una calidad excepcional en su rango de precio.

Este Cabernet Sauvignon vivaz y fácil de beber, tiene una sensación en boca suave con taninos finos. Muestra aromas de jugosos y sabrosos frutos rojos y negros con una capa de pimienta verde asado. Su perfil frutal es puro y su acidez vivaz, lo que lo convierte en un vino tinto amigable y para disfrutar en cualquier ocasión.

## COSECHA

La cosecha 2025 se adelantó en Finca Ambrosía gracias a un invierno suave y un verano cálido, que aceleraron el ciclo de la vid. Finalizamos la vendimia 10 días antes que en 2024 y logramos un 24 % más de volumen en Gualtallary, con fruta de excelente sanidad y concentración.

El trabajo orgánico y preciso en el viñedo permitió obtener vinos con fresca, tensión y una expresión varietal marcada. Malbec y Cabernet se destacaron por su estructura, mientras que el Sauvignon Blanc mostró un perfil mineral que refleja con fidelidad la identidad de nuestro terroir.

COSECHA ACTUAL:  
2025

ALTITUD:  
1,250mts / 4,150ft

BLOQUE:  
Finca Ambrosia 5

RENDIMIENTO:  
12.000 Kg/ha  
4 ton/acre

SUELOS:  
Pura piedra caliza sobre  
grava cuaternaria y arena

FERMENTACIÓN:  
Piletas de concreto

CRIANZA:  
Piletas de concreto

---

Alcohol 14.4%  
PH: 3.5  
Acidez total: 5.70  
Azúcar 2.46

*Visita nuestra página:* [FINCAAMBROSIA.COM](https://fincaambrosia.com)