



CABERNET SAUVIGNON

Año Cosecha 2021



VARIEDAD: Cabernet Sauvignon 100%

COSECHA: Mecánica

RENDIMIENTO: 9000 KG/HA

ALCOHOL: 14,7% v/v

VIÑEDOS

UBICACIÓN: Barrancas, Maipú, Mendoza

CONDUCCIÓN: Espaldero

SUELO: Pedregoso

ALTITUD: 700 MSNM

CLIMA: Desértico. Precipitaciones de 200 mm/año

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN: Levaduras seleccionadas. 28 grados temperatura máxima

MACERACIÓN: Prefermentativa en frío y posfermentativa con un total de 19 días

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Completa

CRIANZA: Duelas de roble francés y americano



CABERNET SAUVIGNON

Año Cosecha 2021



NOTA DE CATA

Vista

Presenta una tonalidad rojiza leve, suave.

Aromas

Explosión de aromas florales, frutas rojas caramelizadas, aromas herbáceos bien mentolados, aromas salvajes tales como árboles autóctonos de la zona, como fresnos, cipres, damascos. Aroma a pimienta.

Boca

Entrada dulce, jugosa, agradable y sutil. Final de boca pimienta negra. Caudalía media, y final astringente propio de sus taninos redondos.

De Maridaje

Ideal para degustar con quesos complejos tales como camembert, brie, pepato, y también para acompañar con carnes jugosas, magras, y risottos cremoso de hongos portobello.

Temperatura ideal de servicio

17°. No requiere uso de decanter.

Se sugiere apertura media hora antes del servicio.

Charo Guevara