

ESTATE

CABERNET SAUVIGNON



Somos una familia, arraigada a la industria vitivinícola con más de 80 años de trayectoria.

La utilización de uvas provenientes de diferentes suelos, climas y regiones de Mendoza, con inviernos muy fríos, veranos secos y calientes, noches frescas, suelos ricos y el riego con el agua que proviene de la Cordillera de Los Andes, hace posible obtener un producto de calidad excelente, tanto en vinos jóvenes como de guarda.

Cosecha:
2019

Origen:
Valle de Uco
Agrelo-Luján de Cuyo

Alcohol:
14%

Variedad:

100% Cabernet Sauvignon

Suelo:

Franco arenoso profundo

Elaboración:

Maceración pre fermentativa durante 72 hs a 5° C.
Fermentación y Maceración prolongada, con trabajos alternados de Remontage, Delestage, Pisaje, a temperaturas entre 24-28 C. Maloláctica al 100% del vino.

Notas de Cata:

Color: Rojo rubí intenso y violáceo
Aroma: Es especiado, con frutas rojas, negras como guinda y casis. Con notas de tabaco y vainilla.
Boca: Es distinguido y de buen carácter tánico, profundo y de larga memoria.

Maridaje:

Carnes rojas, pastas con salsa rojas o pestos y quesos semiduros.

Crianza:

Paso de 6 meses por roble 50% americano y 50% francés para el 100% del vino.

Temperatura:

Beber entre 16° y 18° C.