



CRIANZA

CABERNET SAUVIGNON

Este vino es elaborado con uvas de Tupungato, una de las zonas de mayor prestigio en el Valle de Uco. Vinificado con técnicas de elaboración que potencian su gran expresión y carácter varietal. Un Cabernet Sauvignon con alma mendocina, que refleja tradición y modernidad.

COMPOSICIÓN

Uvas 100% Cabernet Sauvignon.

UBICACIÓN

Viñedo ubicado en Tupungato en la famosa región del Valle de Uco.

COSECHA

Realizada a mano, utilizando bines plásticos de 500 kg.

VINIFICACIÓN

Fermentación en vasijas de cemento de mediana capacidad, con temperatura controlada para lograr una elevada intensidad frutal y frescura.

GUARDA

6 meses de contacto con madera de roble.

MARIDAJE

Guisos de caza, quesos curados y embutidos.

Vegetales asados.

Chocolate y frutos secos.

POTENCIAL DE GUARDA

Mas de 3 años.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí brillante.

Aromas de pimienta roja, frutos del bosque y especias, favorecidos por una madera bien integrada.

Cuerpo elegante y envolvente, con taninos bien presentes que le dan un largo y sedoso recorrido en boca, convirtiéndolo en un Cabernet muy versátil que combina a la perfección, modernidad e historia vitivinícola.