



RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Este vino nace en La Consulta, un viñedo histórico con una enorme tradición vitivinícola. Las condiciones de clima y composición del suelo de este lugar nos permiten lograr un vino con un carácter muy distintivo. Un Cabernet Sauvignon de tradición, que combina intensidad y elegancia.

COMPOSICIÓN

Uvas 100% Cabernet Sauvignon.

UBICACIÓN

Uvas provenientes de La Consulta, San Carlos. Uno de los viñedos con más tradición vitivinícola del Valle de Uco.

COSECHA

Vendimia manual, realizando una detallada selección de racimos en el mismo viñedo.

VINIFICACIÓN

Fermentación en vasijas de cemento de pequeña capacidad con una maceración total de 3 semanas.

GUARDA

12 meses en barricas de roble francés y americano.

MARIDAJE

Carnes rojas y guisos especiados.

Embutidos ahumados, aceitunas rellenas y vegetales asados.

Postres a base de cacao y café.

POTENCIAL DE GUARDA

Más de 5-6 años.

NOTAS DE CATA

Intenso color rojo rubí.

Aromas de pimiento rojo asado, ciruelas negras y frutos rojos, con toques de caramelo y cacao.

Taninos robustos y redondos. De final largo y muy elegante.

Un Cabernet Sauvignon muy intenso y complejo, con el característico toque de elegancia presente en todos nuestros vinos.