



## 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

Mas 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.