



Composición del varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Viñedo:

Barrancas- Maipú, Mendoza
Altitud: 800 metros
Suelo: Pedregoso
Edad: 20 años
Cosecha: 2010
Rendimiento: 90 qq/ha

Fecha de vendimia:

Del 15 de Marzo al 15 de Abril

Vinificación:

Vasija: tradicional con epoxi y chips de roble
Fermentación alcohólica: entre 24° y 26° C
Maceración: 20 días
Fermentación maloláctica: Si
Tiempo de guarda en bodega: 7 meses
Tiempo de guarda en roble: 2 meses
Tiempo de guarda en botella: 15 meses

Ficha de cata:

Vista: Rojo, con tintes negros violáceos
Nariz: Frutado, leve vainilla y especias
Boca: Complejo, muy buena estructura con taninos suaves

Ficha técnica:

Alcohol: 13.50 (%)

Sugerencias:

Temperatura de servicio: 15°/18° C
Maridajes: Acompaña carne de chivo, estofados con salsas fuertes
Tiempo de guarda en casa: 6 años
Varietal composition: 100% Cabernet Sauvignon