



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