

# CABERNET SAUVIGNON 2023



## C A R A C T E R Í S T I C A S

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon  
Origen: La Reducción, Rivadavia, Mendoza  
Graduación alcohólica: 12,60°

## V I N I F I C A C I Ó N

Cosecha manual a fines de abril 2023.  
Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en pileta de concreto durante 10 días a 22°C, luego permaneció en barrica de roble francés recuperada de primer uso durante 10 meses en donde su fermentación maloláctica fue inducida.

Embotellado el 28 de febrero del 2024.

## N O T A D E C A T A

En nariz se percibe aroma a pimienta verde con un dejo de anís, a la vista se puede apreciar color tenue rojo y en boca chocolate, aceituna negra con un final sedoso y de leve retrogusto.



PARTIDA LIMITADA DE 285 BOTELLAS