

Creación

# **CABERNET SAUVIGNON** **RESERVA 2022**

## **VARIETAL**

100% Cabernet Sauvignon

## **ORIGEN**

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza

## **MADURACIÓN DE LAS UVAS**

Mediados de abril

## **CRIANZA**

12 meses en barricas de roble francés de segundo uso

## **VINIFICACIÓN**

Doble selección de la uva, encubado y fermentación en vasijas pequeñas de hormigón y de acero inoxidable con temperatura controlada.

Maceración corta monitoreada con degustación.

Fermentación maloláctica espontánea

## **COSECHA**

Realizada de forma manual

## **NOTAS DE CATA**

En vista, destaca un intenso color rojo rubí con matices bordó. En nariz, se aprecia un perfil sumamente complejo, de carácter frutal con presencia de frutas negras maduras que conjuga con especias como pimienta y canela, en armonía con pimientos ahumados. Excelente acidez y taninos pulidos. Final persistente y de agradable fragancia. Se destacan frutos negros.

## **SERVICIO Y MARIDAJE**

Servir entre 15°C y 18°C para beber a 20°C. Ideal para acompañar carnes a la olla, aves, pastas, verduras asadas y quesos de pasta semidura.

