

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.

