



CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA

Notas de cata:

Color rojo rubí, con aromas intensos de especias. Notas de casis maduro y mermelada de fresa. En boca, firme y estructurado, de buena intensidad y calidez. Criado 18 meses en barrica de roble francés y americano de primer uso, maduración en botella durante un año. Producto de alta intensidad aromática, buena concentración, taninos suaves y larga persistencia final.

Potencial de Guarda: 10 años.

Crianza: 18 meses en barricas roble francés y americano de primer uso. Un año de maduración en botella.

Alcohol: 13.9%

Región: Mendoza, Argentina.

Método De Cosecha:

- Trabajo artesanal,
- Raleos previos a la pinta y a la

cosecha,

- Cosecha en cajas de PVC de 18 kgs.

Elaboración:

- Mesa vibradora de selección de racimos,
- Mesa fija de selección de grano,
- Tanques de acero inoxidable con control individual de temperatura.

Envasado:

- Corcho natural,
- Capsulado manual.
- Etiquetado manual.

Maridaje:

Carnes blancas o rojas asadas, grilladas o a la olla. Comidas árabes. Embutidos especiales. Carnes de Caza especiadas.

