



CABERNET SAUVIGNON ESTATE

Notas de cata:

Vino frutado, color rojo rubí, cereza brillante con aromas especiados, pimienta negra, oliva, notas de vainilla, provenientes de su paso por roble. Vino muy bien estructurado con final de boca prolongado.

Potencial de Guarda: 8 años.

Crianza en roble: 8 meses en roble francés y americano.

Alcohol: 13.5%

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:

Especial para carnes asadas o grilladas, y pastas con salsa roja. Quesos saborizados y especiados, ahumados. Carnes blancas y Rojas con cremas o salsas o acompañamientos de estructura especiada y fuertes. Cazuelas.

Galardones:

- Medalla de Bronce en "Finger Lakes International Wine Competition", Estados Unidos, 2010
- 90 pts. en Guía Peñín 2012: publicado entre los mejores vinos de Argentina, México, Chile y España.



Araoz 2750, Luján de Cuyo 5507, Mendoza, Argentina