



CABERNET SAUVIGNON RESERVA

Notas de cata:

Rojo cereza brillante, con aromas especiados, pimienta negra, oliva y chocolate negro. Notas de granos de café, proveniente de su envejecimiento en barricas de roble francés y americano de primer uso. Vino de cuerpo y estructura, taninos suaves y de gran persistencia.

Potencial de Guarda: 10 años.

Crianza: 12 meses en barricas roble francés y americano de primer uso. Un año de maduración en botella.

Alcohol: 13.8%

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

Galardones:

Medalla de Plata en concurso internacional "La Mujer Elige", Argentina, 2008

Medalla de Oro en "Vinus", Argentina, 2009

Mención especial entre los 1,000 mejores vinos del mundo en "Vinalies", Francia, 2009

Medalla de Plata en San Francisco International Wine Competition, USA 2016.

