



## CABERNET SAUVIGNON JÓVEN

### VIÑEDOS

UBICACIÓN: Agrelo, Luján de Cuyo.

AÑO DE PLANTACIÓN: 2006.

CONDUCCIÓN: Espaldero.

SUELO: Arcilla con canto rodado.

ALTITUD: 1.000 msnm.

RENDIMIENTO: 8.000 kg / ha.

COSECHA: Manual.

### ELABORACIÓN

COMPOSICIÓN: 100% Cabernet Sauvignon.

VINIFICACIÓN: Selección manual y despalillado de racimos. 20 días de maceración de mosto con orujo en frío en tanques de acero inoxidable. Fermentación con levaduras indígenas.

Descube: separación de mosto y orujo. Mínimo de 6 meses de crianza en tanque de acero inoxidable. Clarificado, filtrado y fraccionado.

PRODUCCIÓN: 7.000 botellas / año.

ENÓLOGO: Juan Ubaldini.

### NOTAS DE CATA

Vino tinto de color rojo rubí con reflejos morados. Aromas a frutas rojas maduras con final a pimienta negra. En boca se distingue por su entrada amplia y su estructura.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 15oC y 16°C.