



## CABERNET SAUVIGNON RESERVA

### 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. El 100% del vino se lleva a barricas de roble francés durante 12 meses (durante la crianza se efectúan batonages periódicos). Clarificado, filtrado y fraccionado.  
PRODUCCIÓN: 8.000 botellas / año.  
ENÓLOGO: Juan Ubaldini.

### NOTAS DE CATA

De color rojo rubí intenso, presenta una nariz muy compleja con aromas a frutos rojos, pimienta negra y notas minerales. En boca se distingue por su cuerpo y estructura, sus taninos dulces y larga persistencia. TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 15°C y 16°C.