

# PRISIONERO

## CABERNET SAUVIGNON



### VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon

### COSECHA Y REGIÓN

Luján de Cuyo, Perdriel y Maipú viñedos de 25 años.  
Cosecha manual. Sistema de riego por inundación.

### ELABORACIÓN

Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable 3-4 días a temperatura de 8° C – 10° C de maceración en frío prefermentativa. Maceración 16 – 18 días. Prensado suave en prensas hidráulicas (en jaulas o canastos). Fermentación fermentación maloláctica en barricas. Guarda EL 20% del volumen total, tiene un paso de 3 meses por madera de tostado medio y alto de roble francés.

### NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí con tintes violáceos, límpido y brillante  
Sabor: Tiene notas de fruta roja, como mora y cereza negra, aromas especiados en perfecta armonía con el aporte de roble, cigarros, vainilla y especias. Redondo, equilibrado y frescos, destacando la fruta, como la mora madura, los pimientos verdes, con taninos envolventes, redondos y elegantes. Ahumado hacia el final de la boca.

### NOTES

.....  
.....  
.....  
.....  
.....