

RETO

CABERNET SAUVIGNON



VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon

COSECHA

Cosecha manual.
Luján de Cuyo, Pedriel y Maipú. Viñedos de 25 años. Riego superficial.

ELABORACIÓN

FERMENTACIÓN· Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable 3-4 días a temperatura 8 °C -10 °C de maceración en frío prefermentativa.

PRENSADO· muy suave en jaulas o canastos de 500 kilos.

GUARDA· Paso corto por madera durante 3 meses tostado medio y alto, roble francés.

NOTAS DE CATA

COLOR· Se destaca un rojo rubí con vetas violáceas, límpido y brillante.

AROMA· Despliega aromas dulces y frescos a mora, notas especiadas en perfecta combinación con el aporte del roble, tabacos y vainillas.

SABOR· Redondo, equilibrado y fresco, destacándose la fruta a mora madura con pimientos verdes, de taninos envolventes redondos y elegantes. Ahumado hacia el final de boca. Buena acidez, con cuerpo, untuoso, buena persistencia.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....