

CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2019

CEPAJE

100% Cabernet Sauvignon.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza. Uvas del cuartel N° 11.

PRODUCCIÓN

1100 cajas.

ALCOHOL

13,80 %vol

AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
-1,8 gr./lt.	3,80	6,37 gr./lt.

FERMENTACIÓN

100 % Cabernet Sauvignon, fermentado con remontajes tradicionales y una posterior maceración con los orujos sumergidos.
Previo a la fermentación maloláctica se trasegó a barrica.

CRIANZA

Criado 12 meses en barricas de roble francés de 225 lts., posteriormente, 12 meses de estabilización en tanques.

FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto de 2021.

Cerrado con tapones fabricados con biopolímeros obtenidos a partir de la caña de azúcar y huella de carbono cero.

POTENCIAL DE GUARDA

Apto para guarda en lugar fresco y húmedo. Óptimo: 2022 a 2025.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Rojo intenso, tintes púrpura.

AROMAS

Frutas rojas (cassis, frambuesas), pimientos verdes, chocolate, café.rojas, ciruelas confitadas, pasas de uva, café.

BOCA

Potente estructura, excelente integración entre la madera del roble, los taninos y las frutas.
De taninos fuertes y dulces bien presentes.

FINAL

Gran persistencia, acidez equilibrada, muy complejo. Es un vino con carácter.

AÑADA

La añada 2019 se presentó sin lluvias, muy calurosa hasta la segunda quincena de marzo. El comienzo del otoño fue muy estable, las temperaturas máximas descendieron, la amplitud térmica fue ideal para tener una madurez lenta y adecuada. Esta añada dio como resultado alcoholes bastante elevados y buen equilibrio de acidez.

CONSUMIR

A 18° C (temperatura de guarda).