



CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2023



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
-1.80 gr./lt.	3,63	5,85 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, estabilización en tanques.

FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto de 2024.

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

POTENCIAL DE GUARDA

Guarda en lugar fresco y al abrigo de la luz. Guarda de 10 años. Óptimo en 2026.

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

Una añada muy memorable. Todo estaba preparado para comenzar un muy buen año, la poda, las plantaciones nuevas, las enmiendas, los abonos verdes, etc. El entusiasmo se vio interrumpido por 2 heladas muy importantes; el 30 de octubre y el 1º de noviembre las temperaturas bajaron hasta -6 °C. El daño fue visible y evidente, no obstante, se continuaron las labores para llegar a la vendimia, con la poca uva que quedaba, en óptimas condiciones. Luego, vino un verano muy caluroso y seco, lo que se tradujo en una anticipación de la madurez. Finalmente, la escasa cosecha obtenida, fue muy buena, dando como resultado vinos blancos bien maduros y aromáticos, vinos tintos con muy buena madurez y colores. Gran potencial de guarda.

CONSUMIR

A 18° C (temperatura de guarda).