

# TRIBUNAL

## CABERNET SAUVIGNON

### RESERVA 2020

*"Un Cabernet Sauvignon de taninos redondos que le otorgan elegancia a lo largo de todo el paladar"*

**Cosecha:** 2020.

**Variedad:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Viñedos:** Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza, Argentina.  
Viñas antiguas y equilibradas que van de los 950 a 1.150 msnm.

**Densidad:** 2.500 a 3.000 plantas por hectárea.

**Clima:** Seco y soleado durante todo el año. Gran amplitud térmica entre el día y la noche.

**Suelo:** Mezcla de suelos franco arcillosos y arenosos pedregosos.

**Rendimiento:** 2.5 plantas por botella.

**Cosecha:** Manual en cajas.

**Fermentación:** Levaduras indígenas. 5 días de maceración en frío, 100% fermentación maloláctica en barricas. Entre 20-30 días de fermentación y post maceración.

**Crianza:** 70% del vino reposó entre 6 y 9 meses en barricas de roble francés y americano de primer uso y 30% entre segundo y tercer uso.

**Nota de cata:** "Blend de Cabernet Sauvignon de viñas antiguas y equilibradas de Luján de Cuyo y Valle de Uco, que aportan diferentes matices para elaborar un Cabernet Sauvignon bien característico. Se presenta con una gran densidad en boca, producto de la barrica, pero muy bien amalgamado con la fruta.

Taninos redondos que le otorgan elegancia a lo largo de todo el paladar."

**Enólogo:** Pablo Durigutti.



*"Todas las uvas son seleccionadas cuidadosamente de un pequeño número de viñedos, en zonas privilegiadas de Luján y el Valle de Uco, en la provincia de Mendoza"*

