

CABERNET SAUVIGNON



Este vino de color rojo profundo muestra un atractivo aroma de frutos rojos combinados con notas especiadas propias de la variedad y la complejidad que le aporta la madera. Tiene muy buena consistencia en boca con taninos amables pero maduros.

El contacto con el Roble Americano y Francés, en barricas de segundo uso, tiene como objetivo respetar la fruta propia del varietal, y potenciar la fineza y aromas típicos de este vino, aportando un bouquet ligero, con aromas madereros, clavo de olor, especias, tabaco, pan tostado y café tostado.

Temperatura: Se recomienda decantar 30 minutos antes de consumir. Servir a 17-19°C

Maridaje: Ideal para acompañar todo tipo de carnes rojas así como platos especiados.

Viñedos: Zona sur de la Provincia de Mendoza en Colonia López, Villa Atuel, San Rafael. Argentina.

Clima: En nuestro microclima único tenemos primaveras cálidas con veranos largos y secos. Los días de verano son muy calurosos y soleados pero las noches son bastante frías. Este fenómeno particular ayuda a concentrar los sabores y azúcares en las uvas.

Fecha de Cosecha: Principios a mediados de Marzo. Las mejores uvas se seleccionan manualmente antes de iniciar el proceso de elaboración del vino, utilizando cajas de 20 kg, proporcionando un trato suave a nuestra materia prima.

Uvas: 100% Cabernet Sauvignon

Recomendaciones de guarda: Aunque este vino está listo para ser disfrutado ahora, su potencia de guarda es de 5 a 6 años.

Orgánico: Es un vino absolutamente puro, con todas las características de los mejores vinos convencionales pero elaborado únicamente con uvas orgánicas. Según los principios y métodos de la enología orgánica. Para obtenerlo es indispensable uvas sanas, absolutamente naturales, que producimos en nuestros viñedos cuidando las condiciones ambientales, la ecología y el manejo del suelo, que es un recurso complejo y viviente que debe ser protegido para asegurar su sustentabilidad.

