



PALO ALTO

Palo Alto
CABERNET SAUVIGNON - RESERVA

| | |
|--------------------------------|---|
| COMPOSICIÓN | 100% Cabernet Sauvignon |
| REGIÓN | Luján de Cuyo, Mendoza (1100 m S.N.M.) |
| CRISTALIZACIÓN | 12 meses en barrica de roble francés y americano de primer uso |
| GUARDA | 8 años |
| ENÓLOGO | Luis Martínez López |
| ANÁLISIS | Alcohol: 14% / Acidez total: 5,20 g/l Azúcar residual: 1,87 g/l |
| TEMPERATURA DE SERVICIO | 16 - 18°C. |
| MARIDAJE | Ideal para acompañar guisos, carnes rojas asadas, quesos duros y pastas con salsas especiadas |



DESCRIPCIÓN DE LOS VIÑEDOS

Los viñedos se encuentran en Ugarteche, Luján de Cuyo a 1100 m S.N.M. están cultivados en un suelo de origen aluvional, de característica franco-arcilloso con gran exposición al sol. Se utiliza el sistema de riego por goteo. El clima de la zona es seco continental.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Posición vertical en espalderos

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

9000 kg

ELABORACIÓN

COSECHA: Manual. Segunda semana de marzo. Recepción en bodega en pequeñas cajas de 16 kilogramos.

VINIFICACIÓN: Las uvas son despalilladas y enviadas a los tanques para una prolongada maceración en frío anterior a la fermentación. Se realizan destages por 15 días en tanques de acero inoxidable a una temperatura de entre 25-29°C. Maloláctica Natural. Tiene una crianza de doce meses en barrica de roble francés y americano de primer uso. Permanece seis meses en botella antes de salir a la venta.

Sommelier
Alejandro Compagnucci

Notas de Cata



Presenta un color rojo granate con reflejos violáceos.



Ofrece intensos aromas a frutas rojas maduras, que recuerdan al casís y la cereza, marcadas notas de pimiento verde, vainilla, cacao y café, con dejos ahumados producto de su paso por barricas.



Tiene un ataque dulce, amable y robusto en su paso por boca. Con taninos presentes pero redondeados que aportan una gran estructura y una acidez en perfecto balance que realza la fruta. Evoluciona hacia un final de persistente recuerdo pleno de notas ahumadas.