

## PIEDRA NEGRA Gran Lurton Cabernet Sauvignon



**VARIETALES:** 80% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc 5% malbec **D.O.:** Valle de Uco

### VINIFICACIÓN:

Maceración total de 4 semanas, con suaves remontados concentrada en el primer tercio de fermentación.

### CRIANZA:

12 meses en 3 tercios. Un tercio en barricas de segundo uso, un tercio en huevos de hormigón y el último tercio en 800L ánforas.

### NOTA DE CATA:

Color rubí profundo. Nariz elegante con notas de especias, clavo y tostados café y vainilla. paladar complejo con gran profundidad y vibrante acidez en la boca. Buena estructura de tanino. La asociación de notas de vainilla y especias producen un largo final afrutado.

### SUGERENCIAS:

Quesos curados, embutidos, parrilladas carnes, guisos y carnes rojas guisos