

CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2022

— VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

Este Cabernet Sauvignon es el resultado de una minuciosa selección de parcelas ubicadas en dos regiones de Alto Agrelo. Trabajamos con diferentes niveles de madurez, buscando una expresión que combine complejidad y equilibrio en este vino excepcional.

— VINIFICACIÓN

La vendimia se realiza a mediados de marzo en ambas parcelas, aprovechando los perfiles únicos de las uvas de cada sitio para crear un vino armonioso y completo. El proceso comienza con el despalillado de las uvas al ingresar a la bodega, seguido de un breve período de contacto prefermentativo, y luego la fermentación a temperaturas controladas entre 24°C y 26°C durante un período de dos semanas.

— DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL



ACIDEZ



ESTRUCTURA



AZÚCAR RESIDUAL



— PASO POR MADERA

La crianza de este Cabernet Sauvignon se lleva a cabo en tanques de acero, con una parte del vino en barricas de roble americano de diversos usos, enriqueciendo su estructura y carácter durante 8 meses.

— PREMIOS



— NOTAS DE CATA



ALTO AGRELO, LUJAN DE CUYO
MENDOZA, ARGENTINA

