

## CABERNET SAUVIGNON RESERVA · 2018

**CEPAJE**

100% Cabernet Sauvignon.

**ORIGEN**

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza. Uvas del cuartel N° 11.

**PRODUCCIÓN**

2200 cajas.

**ALCOHOL**

15,60 %vol

**AZÚCAR RESIDUAL**

3,52 gr./lt.

**PH**

3,73

**ACIDEZ**

5,92 gr./lt.

**FERMENTACIÓN**

100 % Cabernet Sauvignon, fermentado con remontajes tradicionales y una posterior maceración con los orujos sumergidos.  
Previo a la fermentación maloláctica se trasegó a barrica.

**CRIANZA**

Criado 12 meses en barricas de roble francés de 225 lts., posteriormente, 12 meses de estabilización en tanques.

**FECHA DE EMBOTELLADO**

28 de mayo de 2020.

Cerrado con tapones fabricados con biopolímeros obtenidos a partir de la caña de azúcar y huella de carbono cero.

**POTENCIAL DE GUARDA**

Apto para guarda en lugar fresco y húmedo. Óptimo 2021 a 2024.



### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

**COLOR**

Rojo intenso, tintes púrpura.

**AROMAS**

Frutas rojas (cassis, frambuesas), pimientos verdes, chocolate, café. rojas, ciruelas confitadas, pasas de uva, café.

**BOCA**

Potente estructura, excelente integración entre la madera del roble, los taninos y las frutas.  
De taninos fuertes y dulces bien presentes.

**FINAL**

Gran persistencia, acidez equilibrada, muy complejo. Es un vino con carácter.

**AÑADA**

La añada 2018 se presentó con una humedad relativa ambiente un poco menor a la media y sin accidentes climáticos, el comienzo del otoño se manifestó fresco, lo que determinó una muy buena madurez.

**CONSUMIR**

A 18° C (temperatura de guarda).