



CABERNET SAUVIGNON

Valle de Uco / Mendoza - Argentina

COSECHA	2016
VARIETALES	95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
REGIÓN	Finca Brío, Los Árboles (Valle de Uco)
ELEVACIÓN	1.167 msnm (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Levaduras seleccionadas. Máxima temperatura 30° C. Tiempo de contacto con la piel 30 días. Conservación sobre lías con "batonages".
ANALÍTICA	ALCOHOL 13,6% ACIDEZ 5.4 g/l
CRIANZA	13 meses, 30% en roble francés de primer uso
NOTAS DE CATA	De color rojo brillante e intenso, este vino posee aromas vibrantes a frutos negros, tabaco y pimienta con un toque herbáceo-floral. Posee una intensa y a la vez equilibrada acidez. La madera se encuentra en excelente equilibrio con taninos finos y elegantes. Su final es sedoso y persistente.
MARIDAJE	Carnes rojas como el cordero. También con carnes de ave y diferentes salsas a base de crema.