



## NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí con delicados tintes granates. Joven, aromático y expresivo, desprende notas de pimientos rojos, hierba seca, frutos negros y casis, combinados con toques sutilmente ahumados y mentolados. En boca es ligero, amable, untuoso, fresco, con taninos presentes y de textura fina, que lo hacen distinguido. Final prolongado con un sutil retrogusto que nos recuerda al chocolate y la vainilla.

## NOTAS TÉCNICAS:

- **Variedad:** 100% Cabernet Sauvignon.
- **Apelación:** Valle de Uco - Mendoza - Argentina.
- **Suelo:** De origen aluvional con texturas y profundidades variables.
- **Altura:** 1.150 metros sobre el nivel del mar.
- **Clima:** Desértico continental fresco, con muy buena amplitud térmica debido a la altura donde se encuentra el viñedo.
- **Cosecha:** Principio de Abril 2018.
- **Elaboración:** Fermentación alcohólica durante 7 días, entre 26° y 29°C. Luego de la fermentación el vino permanece en contacto con las pieles durante 7 días, produciéndose también la fermentación maloláctica en forma natural al 100%.

## DATOS TÉCNICOS:

- **PH:** 3.60
- **Acidez:** 5.29 g/l
- **Azúcar residual:** 2.20 g/l

