

PERFIL DE VINO

CABERNET MENDOZA 2014

Reflejo preciso de su variedad, **Cabernet Mendoza** es un mensaje filosófico y directo, donde la fruta se sobrepone a los matices minerales. Proveniente de pequeños paños de viñedo ubicados en la primera zona de Mendoza, este vino de muy escasa producción resalta en su textura jugosa plena de frutas negras y rojas. Lejos de la abstracción, ofrece un agradable camino directo al placer.

Cabernet Mendoza expresa la espontaneidad y la vivacidad de su juventud.

FICHA TÉCNICA

WINEMAKERS Silvio Alberto y Santiago Achaval

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Cabernet Sauvignon

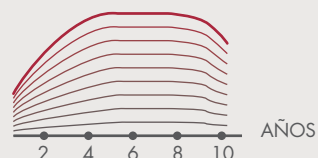
PRODUCCIÓN 38.580 botellas

CRIANZA 10 meses en barricas de roble francés

COSECHA Manual desde el 03/04 al 24/04 de 2014

ANÁLISIS 14,5% Alcohol ph 3,8 Acidez 5,81

POTENCIAL DE GUARDA

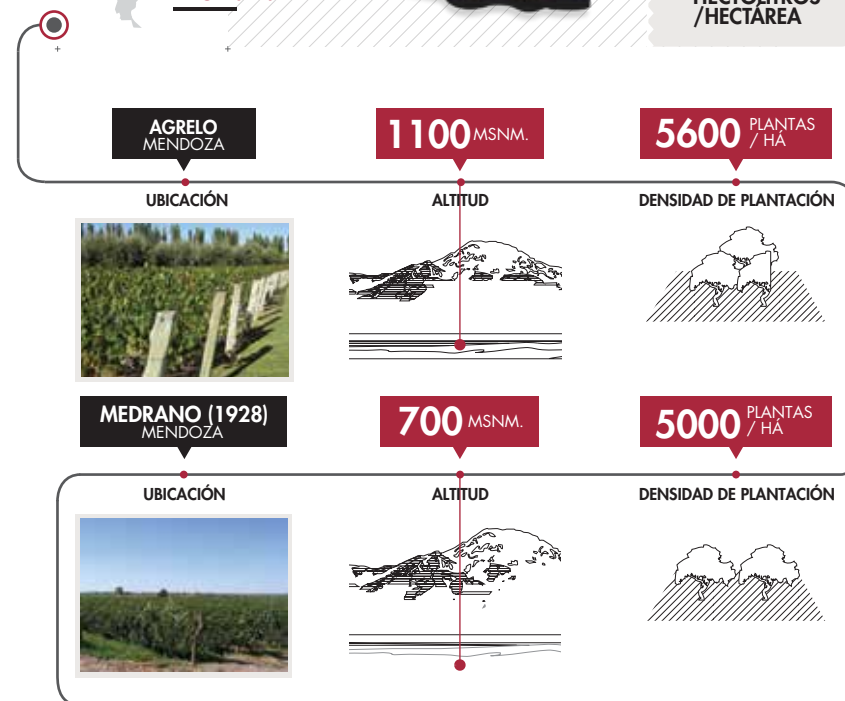


RENDIMIENTO

1 PLANTA = 1 BOTELLA

SUGERENCIA

Servir a temperatura entre 16° y 18°C. Recomendamos fuertemente decantar este vino al menos una hora antes de beberlo.



Wine Spectator
TOP 10 2009

91PTS
PRIMER COSECHA 2011