

[www.lavaque.com](http://www.lavaque.com)



## LAVAQUE ROBLE Cabernet Sauvignon, 2004

**Ubicación del viñedo:** San Rafael, Mendoza.

**Cosecha:** manual.

**Vista:** armónico e intenso. De color rojo profundo con reflejos violáceos.

**Nariz:** presenta notas de moras negras y un toque especiado de clavo de olor que combina en armonía con el ahumado que le transmite la madera.

**En boca:** la entrada es agradable, dulce, de taninos suaves y textura aterciopelada. De final prolongado.

**Temperatura de servicio:** 16° a 18° C.

[www.lacavadebolotin.com.ar](http://www.lacavadebolotin.com.ar)

Este vino fue concebido para evolucionar en el tiempo sin perder personalidad. Es de color brillante y de agradable paladar, fiel al gusto argentino. Tiene un buen cuerpo y un delicado perfume frutado. Para servir con arroces azafranados, pizza, pastas secas y pollo.

### **Análisis de Federico J. Bolotin**

Puntuación: 8,00 puntos =Muy Bueno ++

Comentario: Sabor frutado, robusto y agradable al paladar. Reminiscencias a vainilla y madera, fácil de beber con final que se prolonga bastante y denota cierta acidez.

Aceptable combinación Azucar- Acidez ( le falta un poco de equilibrio, aunque puede evolucionar con la guarda). Recomendado "Muy Buena Relación Precio / Calidad", Para tomar en reuniones informales con amigos o en familia. Los quesos y Pollos son sus mejores aliados.

*Aperitivo com palitos de queijo. Hotel Fazenda Cainã, 21 de setembro de 2008.*

*Maminha assada com gorgonzola à KF e farofa tostada à moda.  
Almoço em 01 de maio de 2009.*