



C A B A L

GRAN RESERVA MALBEC 2008

Bodega	CABAL - SAN CARLOS SUD
Varietal / Blend	MALBEC
Cosecha	2008
Región	San Carlos - Valle de Uco - Mendoza
País	Argentina
Enólogo	Jose Hinojosa - José Moschetti

ANÁLISIS SENSORIAL

En la vista presenta un color rojo intenso.

En nariz ofrece frutos rojos maduros y vainilla.

En el gusto encontramos taninos delicados, vainilla y especias.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Conservación No superior a 20° C

Temperatura de Servicio 14° - 18° C

Maridaje Carnes rojas asadas, quesos, carnes de caza.

Decantación 45 minutos

TERROIR

Ubicación Geográfica	El Cepillo, San Carlos, 1150 msnm
Conducción y Riego	Espaldero alto, riego por manto
Clima y Suelo	Semi desértico, areno-arcilloso, permeable.
Cosecha y otros datos	8 de abril, manual, rendimiento 100 qq/Ha

PRÁCTICA ENOLÓGICA

Método de elaboración	Tradicional, 20 días posfermentativa
Crianza en barrica	12 meses en roble frances.
Crianza en botella	6 meses en botella.

Prova no Encontro de Vinhos, Hotel Bourbon, Curitiba 27/10/2012.