

<http://www.ncorreas.com/>



## ALEGORIA

### CABERNET SAUVIGNON 2007

Composición varietal: cabernet sauvignon 100%  
Crianza: 15 meses en barricas nuevas de roble francés

#### NOTAS DE CATA

Color rojo oscuro con matices rubí. Aromas y sabores frutados a ciruela y grosella negra. Notas a tabaco le aportan complejidad. De gran estructura y taninos firmes y redondos. Persistencia larga de sabor.

#### VIÑEDOS

Ubicados en Valle de Uco (Tupungato, Tunuyán, Altamira, Gualtallary, La Consulta, Vista Flores) y Luján de Cuyo (Agrelo y Perdriel) en altitudes entre 1000 y 1200 metros sobre el nivel del mar que gozan de una marcada amplitud térmica. Suelos pobres, arenosos y pedregosos. Densidades altas de plantación y rendimientos bajos. Cosecha manual, selección de racimos y bayas. Despalillado sin molienda, fermentación en tanques de acero inoxidable y maceración extendida de 30 días.

#### MARIDAJES Y SERVICIO

Carnes rojas como cordero u otras en preparaciones con cierta variedad de ingredientes y especias harán resaltar los atributos del vino. Vinos complejos se benefician al combinarlos con platos complejos. Ideal para acompañar quesos duros de leche de vaca, oveja o cabra. Servir a 18°C. Se recomienda decantar.

#### POTENCIAL DE GUARDA

8 años

*Jantar de confraternização de Natal da Turma da Praia, 15/12/2012.*