



COLECCIÓN PRIVADA CABERNET SAUVIGNON 2010



Composición varietal: cabernet sauvignon 100%
Crianza: 12 meses - 40% en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo oscuro. Sabores a moras, especias y pimentón. Excelente expresión varietal. Textura suave, final fresco y prolongado.

VIÑEDOS

Ubicados en Valle de Uco y Luján de Cuyo en altitudes entre 900 y 1200 metros sobre el nivel del mar que gozan de una marcada amplitud térmica. Suelos pobres y francos arenosos. Densidades altas de plantación y rendimientos bajos.

MARIDAJES Y SERVICIO

Acompaña bien carnes rojas asadas, cordero con hierbas y especias y pastas rellenas. Quesos duros y semi duros. Servir a 18°C.

POTENCIAL DE GUARDA

4 años

ACERCA DE LA COSECHA 2010

Añada memorable para variedades tintas debido a una maduración lenta y pareja. Las condiciones climáticas: primavera fresca y sequedad del medio por la falta de lluvias impactaron favorablemente en la calidad de las uvas. Registro de temperaturas cálidas, pero no calurosas en momentos cercanos a la cosecha, al igual que pronunciadas amplitudes térmicas. Estas características permiten preservar la vivacidad de la fruta en nuestros vinos.

PERFIL DE SABOR

INTENSIDAD DE SABOR

MUY SUAVE MEDIO ALTO

DULZOR

SECO MEDIO DULCE

ACIDEZ

PLANO MEDIO MUY FRESCO

TANINOS

NO TIENE MEDIOS ALTOS

APORTE DE MADERA

SIN MADERA TOSTADO/VAINILLA AMADERADO

CUERPO

LIGERO MEDIO ALTO