

COLECCIÓN PRIVADA CABERNET SAUVIGNON – MALBEC – MERLOT 2010



Composición varietal: cabernet sauvignon 40%- malbec 40%- merlot 20%
Crianza: 12 meses - 40% en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

De color rojo intenso. Sabores a membrillos maduros, especias dulces y hierbas. Frutado, con taninos redondos y larga permanencia en boca.

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 cordero, carnes rojas, platos de cerdo con salsas de sabor intenso y quesos maduros. Servir a 18°C.

POTENCIAL DE GUARDA

4 años

ACERCA DE LA COSECHA 2010

Añada memorable para variedades tintos 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

