

RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2009



Composición varietal: cabernet sauvignon 100%
Crianza: 12 meses en barricas de roble, 80% francés y 20% americano.

NOTAS DE CATA

Brillante, de color rojo rubí intenso. Aromas y sabores a grosellas, moras, ciruelas y tabaco con notas a hierbas. De textura aterciopelada y final prolongado.

VIÑEDOS

Las uvas provienen de tres parcelas seleccionadas que aportan diferentes características al vino. Se encuentran ubicadas en: La Consulta (San Carlos, Valle de Uco) aportando aromas florales, sabores dulces a frutas rojas y color intenso, Los Árboles (Tunuyán, Valle de Uco) otorgando notas minerales que aportan frescura, y Agrelo (Luján de Cuyo) que contribuye con estructura y sabores frutados elegantes y sutiles. El arte del assemblage de estas tres parcelas resulta en un vino complejo y equilibrado.

MARIDAJES Y SERVICIO

Ideal para acompañar platos de cordero con especias y quesos maduros. Servir a 18°C.

POTENCIAL DE GUARDA

6 años

ACERCA DE LA COSECHA 2009

Añada memorable para variedades tintas. Primavera fresca y seca, noviembre muy cálido y seco con posibles desarrollos de cuaje y desarrollo del grano. Principio del verano lluvioso, luego muy cálido y seco. Color intenso, fruta concentrada fresca sin contura y acidez balanceada. Desarrollo excelente para uvas tintas con potencial de guarda.

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