

ANTIGAL
WINERY & ESTATES

UNO CABERNET SAUVIGNON 2017

ELABORACIÓN

Las uvas cosechadas a mano, de enredaderas muy podadas en uno de los viñedos del Valle de Uco, a gran altitud de Antigal, se enfrían de inmediato y se clasifican por duplicado a su llegada a la bodega. La tecnología alimentada por gravedad de la instalación permite una vinificación ultra suave, que protege el verdadero carácter varietal de la uva y una acidez equilibrada.

NOTAS DE CATA

"Antigal UNO Cabernet Sauvignon 2017 atrae la atención con su hermoso color, un rubí profundo con destellos negros. Los sabores de frutas rojas dominantes de cereza del vino están subrayados con notas de pimienta blanca, tabaco, vainilla y cacao. Los taninos son robustos pero redondeados suavemente y el final es largo. Este vino se puede disfrutar ahora con carnes asadas o a la parrilla como carne de cerdo y caza. El vino también envejece bien."

Miriam Gómez
Enóloga

INFORMACIÓN SOBRE EL VINO



Valle de Uco, Mendoza, Argentina.



100% Cabernet Sauvignon.



Alc. 13,9% v/v | TA: 0,56 g/L | PH: 3.70 | RS: 0.3%



8-10 meses en roble francés y americano.



Potencial de guarda: 5 años.



Corcho natural.



Carnes asadas a la parrilla, verduras asadas, carnes de cerdo.

CONSISTENCIA A LO LARGO DE LOS AÑOS

