



RÉSERVE DE CABERNET SAUVIGNON

VIGNOBLES

LIEU : Agrelo, Luján de Cuyo.
ANNÉE DE PLANTATION : 2006.
CONDUITE : Treillis.
SOLS : Argileux avec galets.

ALTITUDE : 1 000 mètres au
dessus du niveau de la mer.
RENDEMENT : 8 000 kg/ha.
RÉCOLTE : Manuelle.

ÉLABORATION

COMPOSITION : 100% Cabernet Sauvignon.
VINIFICATION : Sélection manuelle et égrappage des grappes. 20 jours macération à froid du moût avec du marc dans des cuves en acier inoxydable. Fermentation avec des levures indigènes. Découvrir : séparation de moût et de marc. 100% du vin est élevé en fûts de chêne français pendant 12 mois (des bâtonnages périodiques sont effectués au cours du vieillissement). Clarifié, filtré et fractionné.
PRODUCTION : 8 000 bouteilles/an.
VIGNERON : Juan Ubaldini.

NOTES DE L'ACTS

De couleur rouge rubis intense, il présente un nez très complexe avec arômes de fruits rouges, de poivre noir et notes minérales. Dans la bouche se distingue par son corps et sa structure, ses tanins doux et sa longueur persistance. TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15°C et 16°C.