



## CABERNET SAUVIGNON RESERVA

### WEINBERGE

STANDORT: Agrelo, Luján de Cuyo.  
 PFLANZJAHR: 2006.  
 FAHREN: Gitter.  
 BODEN: Lehm mit Kieselsteinen.

HÖHE: 1.000 Meter über dem Meeresspiegel.  
 ERTRAG: 8.000 kg/ha.  
 ERNTE: Manuell.

### AUSARBEITUNG

ZUSAMMENSETZUNG: 100 % Cabernet Sauvignon.  
 WEINBEREITUNG: Manuelle Auswahl und Entrappung der Trauben. 20 Tage Kaltmazeration von Most mit Trester in Stahltanks rostfrei. Gärung mit einheimischen Hefen. Entdecken: Trennung aus Most und Trester. Der Wein wird zu 100 % in französischen Eichenfässern gelagert für 12 Monate (während der Reifung werden periodische Batonagen durchgeführt). Geklärt, gefiltert und fraktioniert.  
 PRODUKTION: 8.000 Flaschen/Jahr.  
 WINZER: Juan Ubaldini.

### CATAS ANMERKUNGEN

Intensive rubinrote Farbe, sehr komplexe Nase Aromen von roten Früchten, schwarzem Pfeffer und mineralischen Noten. Im Mund zeichnet sich durch seinen Körper und seine Struktur, seine süßen Tannine und seinen langen Abgang aus Beharrlichkeit.  
 BETRIEBSTEMPERATUR: Zwischen 15 °C und 16 °C.