



## CABERNET SAUVIGNON RISERVA

### VIGNETI

UBICAZIONE: Agrelo, Luján de Cuyo.  
 ANNO DI IMPIANTO: 2006.  
 GUIDA: Traliccio.  
 TERRENO: Argilloso con ciottoli.

ALTITUDINE: 1.000 metri sul livello del mare.  
 RESA: 8.000 kg/ha.  
 VENDEMMIA: Manuale.

### ELABORAZIONE

COMPOSIZIONE: 100% Cabernet Sauvignon.  
 VINIFICAZIONE: Selezione e diraspatura manuale dei grappoli. 20 giorni macerazione a freddo del mosto con le vinacce in vasche di acciaio inossidabile. Fermentazione con lieviti indigeni. Scopri: separazione di mosto e vinacce. Il 100% del vino viene posto in botti di rovere francese per 12 mesi (durante l'affinamento vengono effettuati batonage periodici). Chiarificato, filtrato e frazionato.  
 PRODUZIONE: 8.000 bottiglie/anno.  
 PRODUTTORE: Juan Ubaldini.

### NOTE DI GATA

Di colore rosso rubino intenso, ha un naso molto complesso aromi di frutti rossi, pepe nero e note minerali. In bocca si distingue per il suo corpo e struttura, i suoi tannini dolci e lunghi persistenza.  
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 15°C e 16°C