



NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí intenso, vivaz, con reflejos negruzcos profundos. Su abanico aromático es complejo y elegante, con destacadas notas de frutos negros, pimientos verdes, olivas negras y sutil regaliz. Se evidencia en boca es elegante, amplio y con taninos maduros, pero amables, con buena estructura y final prolongado.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** Cabernet Sauvignon.
- **Apelación:** Vista Flores, Los Chacayes – Tunuyán – Valle de Uco – Mendoza – Argentina.
- **Suelo:** *Vista Flores:* De origen aluvional con matriz franco arenoso hasta los 0,3 metros, pedregoso de rocas medianas y grandes hasta 1,5 metros de profundidad. *Los Chacayes:* Suelo pedregoso con abundancia de cantos rodados de diferentes tamaños en superficie. *Gualtallary:* De origen fluvial antiguo franco areno limoso con capa superficial de arena de unos 40 cm, con cantos rodados a diferentes profundidades.
- **Altura:** 1.050, 1.150 y 1.400 metros sobre el nivel del mar.
- **Clima:** Desértico continental con gran amplitud térmica, en rangos bajos de temperatura, que generan condiciones ideales para obtener uvas de gran calidad.
- **Cosecha:** Última semana de marzo del 2024.
- **Fermentación:** Durante 12 días entre 27° y 29°C.
- **Maceración post-fermentativa:** 9 días luego de finalizada de la fermentación alcohólica.
- **Fermentación maloláctica:** 100% natural.
- **Crianza:** 30% de corte, 9 meses en barricas de roble francés usadas y 3 meses en botella antes de iniciarse su comercialización.
- **Maceración en frío:** 48 horas a 8°C.

