



NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí con ribetes intensos.

Presenta delicados aromas especiados como pimientos verdes, clavo de olor, en armoniosa sintonía con notas de frutos negros, chocolate amargo y sutiles toques ahumados.

De gran tipicidad varietal, concentración y excelente estructura, los taninos son suaves, pero persistentes, evidenciado en boca un sabor complejo y refinado, con marcado carácter mineral.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** Cabernet Sauvignon.
- **Apelación:** Vista Flores, Los Chacayes – Tunuyán – Valle de Uco – Mendoza – Argentina.
- **Suelo:** De origen aluvional, con matriz franco arenosa hasta 0,3 metros; pedregoso y con mix de rocas medianas a grandes hasta 1,5 metros de profundidad. Por otro lado suelo pedregoso con cantos rodados superficiales de distintos tamaños.
- **Altura:** 1.050 y 1.150 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:** Mediados de marzo del 2024.
- **Fermentación:** Durante 7 días entre 27° y 28°C.
- **Maceración post-fermentativa:** 12 días luego de finalizada la fermentación alcohólica.
- **Fermentación maloláctica:** 100% natural.
- **Crianza:** 6 meses en tanques de acero inoxidable o piletas y no menos de 3 meses en botella antes de iniciarse su comercialización.
- **Maceración en frío:** 48 horas a 8°C.

