



## Ficha técnica - Cabernet Sauvignon - Línea Reserva

<b>Variedades</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Ubicación de los viñedos</b>	Agrelo, Luján de Cuyo
<b>Año de plantación de viñedos</b>	2006
<b>Conducción del viñedo</b>	Espaldero
<b>Suelo</b>	Arcilla con canto rodado.
<b>Altitud sobre el nivel del mar</b>	1.000 m
<b>Producción por hectárea</b>	8 ton/ha
<b>Cosecha</b>	Manual
<b>Vinificación</b>	Selección manual de racimos.
	Despalillado de racimos.
	5 días de maceración de mosto con orujo en frío en tanques de acero inoxidable.
	Fermentación con levaduras indígenas.
	Descube: separación de mosto y orujo.
	El 100% del vino se lleva a barricas de roble francés por 12 meses (durante la crianza se efectúan batonages periódicos).
	Clarificado, filtrado y fraccionado.
<b>Corcho</b>	Natural
<b>Producción</b>	10.000 botellas / año.
<b>Potencial de guarda</b>	8 años.
<b>Temperatura de servicio</b>	Entre 15°C y 16°C.
<b>Notas de cata</b>	Vino tinto de color rojo intenso, aromas a frutas rojas maduras, notas especiadas como pimienta negra, y mineralidad. En boca presenta una entrada amplia, buena acidez y taninos dulces. De final persistente.
<b>Enólogo</b>	Juan Ubaldini