



Ficha técnica - Cabernet Sauvignon - Línea Gran Reserva

Variedades	100% Cabernet Sauvignon
Ubicación de los viñedos	Agrelo, Luján de Cuyo
Año de plantación de viñedos	2006
Conducción del viñedo	Espaldero
Suelo	Arcilla con canto rodado.
Altitud sobre el nivel del mar	1.000 m
Producción por hectárea	4 ton/ha
Cosecha	Manual
Vinificación	Selección manual de racimos y despallado.
	Maceración y fermentación durante 25 días con levaduras seleccionadas.
	Descube y decantación en tanques de acero inoxidable.
	Fermentación maloláctica en barricas de origen francés.
	Crianza en las mismas por 20 meses (durante la crianza se efectúan batonages periódicos).
	Corte y posterior fraccionamiento.
Corcho	Natural Flor 49 x 24 mm.
Producción	3.000 botellas / año.
Potencial de guarda	15 años.
Temperatura de servicio	Entre 15°C y 16°C.
Notas de cata	Vino tinto de color rojo intenso con reflejos morados, aromas a frutas rojas maduras y notas especiadas como pimienta negra. En boca se distingue por su entrada amplia y su estructura, de buena acidez y taninos firmes. Su final es de gran persistencia.
Enólogo	Juan Ubaldini