



*Caelum es una pequeña constelación que puede ser observada desde el hemisferio sur.
En ella, se ve representado el cincel, la herramienta del escultor.
Como el cincel para el escultor, las manos son para nosotros, la herramienta de
elaboración de nuestros vinos.*



★ CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA

VIÑEDOS

UBICACIÓN: *Agrelo, Luján de Cuyo.*

ALTITUD: *1.000 msnm.*

AÑO DE PLANTACIÓN: *2006.*

RENDIMIENTO: *4.000 kg / ha.*

CONDUCCIÓN: *Espaldero.*

COSECHA: *Manual.*

SUELO: *Arcilla con canto rodado.*

ELABORACIÓN

COMPOSICIÓN: *100% Cabernet Sauvignon.*

VINIFICACIÓN: *Selección manual de racimos. Parte de los racimos se despalilla y la otra se muele. Maceración y fermentación durante 25 días con levaduras seleccionadas a 25 / 30°C. Descube y decantación en tanques de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en barricas de origen francés. Crianza en las mismas durante 20 meses (se efectúan batonages periódicos). Corte y posterior fraccionamiento.*

PRODUCCIÓN: *3.000 botellas / año.*

ENÓLOGO: *Juan Ubaldini.*

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.

TEMPERATURA DE SERVICIO: *Entre 15°C y 16°C.*