



GRAND CABERNET SAUVIGNON 2022

TERRAZAS
DE
LOS ANDES

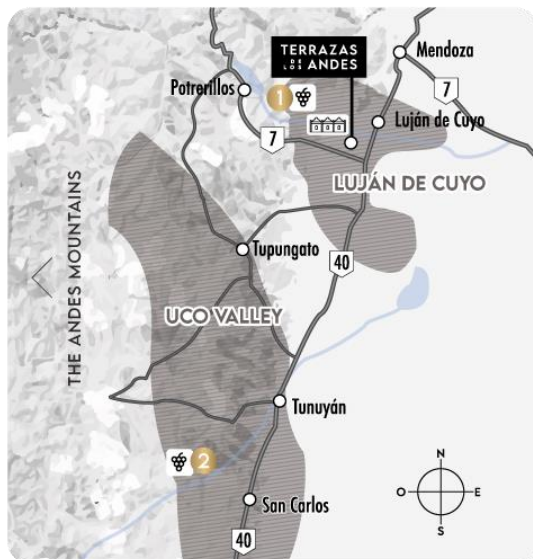
COMPLEJO – ELEJANTE – EQUILIBRADO

LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO

- Originado en dos de nuestros mejores viñedos de Cabernet Sauvignon cultivados de forma regenerativa, ubicados en las faldas de los Andes en Luján de Cuyo y Valle de Uco.

COSECHA 2022

- Temperaturas por debajo del promedio durante la maduración.
- Color profundo y maduración gradual, con una acidez naturalmente más alta.
- Los vinos muestran una frescura vibrante, elegancia y una intensa expresión aromática.



EL SABOR ELEGANTE DE LOS ANDES

VINIFICACIÓN

- Las uvas son despalilladas y colocadas en tanques por gravedad.
- Maceración suave durante 3 a 4 semanas, con remontajes y pisoneos.
- Fermentación maloláctica.
- Crianza: un año en barricas de roble, siendo el 60% barricas de primer uso y el resto de segundo uso para preservar la frescura y pureza de la fruta.

NOTAS DE CATA

- *Aroma:* Compleja paleta de aromas que muestra pimienta negra, tabaco y sutiles aromas de hierbas nativas, combinados con notas de chocolate negro debido a su crianza en roble.
- *Paladar:* Cuerpo completo y redondo, presenta sabores intensos con taninos granulados. Final refrescante realizado por su acidez bien equilibrada.

MARIDAJE

- Comidas refinadas, barbacoas sofisticadas.
- Carne de res a la parrilla, quesos ahumados y hierbas como romero o huacatay.

ABV: 14%

PH: 3,69

Azúcar: 1,1 g/l

Acidez: 5,37

Servir a: 57°F – 16°C

Potencial de guarda: 10 años