

# GRAND CABERNET SAUVIGNON 2023

COMPLEJO – ELEJANTE - EQUILBRADO

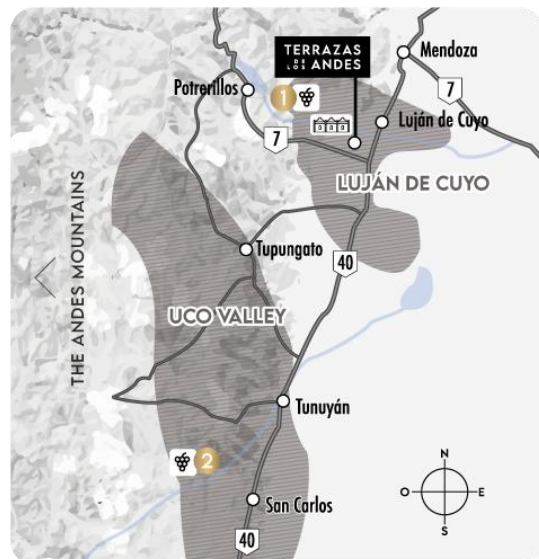


## LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO

- 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 2023

- Pocas precipitaciones, olas de calor y heladas tardías. Fue un año seco, cálido.
- Se obtuvieron vinos de gran carácter y personalidad. Las condiciones climáticas favorecieron la concentración, taninos firmes, frescura, perfiles aromáticos definidos y expresión varietal.



1

### LOS AROMOS

Perdriel, Luján de Cuyo  
1000 m / 3280 ft

2

### EL PEDREGAL

Paraje Altamira, Valle de Uco  
1100 m / 3610 ft

## 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 realzado 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:** 13,9%

**Azúcar:** 1,3 g/l

**Servir a:** 57°F – 16°C

**PH:** 3,74

**Acidez:** 5

**Potencial de guarda:** 10 años