

# CABERNET SAUVIGNON

## RESERVA

### 2019

  
**TERRAZAS**  
*de los Andes*



#### VIÑEDOS

Nuestro Reserva Cabernet Sauvignon es un blend de parcelas de viñedos propios ubicados en las mejores apelaciones a lo largo de dos valles, Luján de Cuyo y Valle de Uco: Perdriel, Eugenio Bustos y Paraje Altamira. Estos se encuentran a una altura de a partir de 1000 metros (3280 pies) hasta los 1100 metros (4608 pies) sobre el nivel del mar.

#### INFORME DE COSECHA

La cosecha 2019 va a ser recordada como una de las mejores vendimias de la década ya que las condiciones climáticas favorables permitieron decidir los momentos de cosecha con la madurez deseada.

El invierno 2018 fue más frío que los anteriores. Esto contribuyó a una buena brotación, homogénea y abundante de las yemas dejadas en la poda. Durante diciembre y enero se presentaron muchos días de temperaturas elevadas que adelantaron la maduración respecto de las fechas normales en tintos, aunque los blancos se cosecharon un poco más tarde de lo normal. Debido a la escasez de lluvias en el mes de febrero y buena parte de marzo, la sanidad de los viñedos fue excelente, lo que se traduce directamente en vinos sanos y limpios.

#### VINIFICACIÓN

Cada *terroir* se maneja de modo de obtener el óptimo equilibrio para la planta, con el fin de lograr la mejor expresión del varietal en ese lugar. Se hace un preciso seguimiento de la madurez de las uvas para poder cosecharlas en su momento justo de expresión, madurez tánica y acidez.

Luego del despallado, las uvas se maceran por separado respetando el origen. La maceración se adapta de acuerdo con su potencial persiguiendo siempre el mejor balance. La mayor parte del vino cumple el año en barricas de roble francés usadas para lograr estabilidad, fineza y complejidad.

Por otro lado, un porcentaje menor queda como componente en piletas de hormigón para preservar la fruta y la frescura. Mediante degustación se define si el vino necesita o no clarificación.

Para nosotros es importante que el vino descanse un mínimo de 6 meses en botella antes de lanzarse al consumo para que logre la plenitud de su expresión.

#### NOTAS DE CATA

De color rojo profundo con tonos azulados. En nariz es intenso y complejo. Ofrece aromas de frutas negras maduras y delicadas notas especiadas de pimienta blanca que completan el *bouquet*. Tiene un inicio de boca muy agradable con amplio medio de boca. Decanta en un final de boca redondo y jugoso con buena tensión gracias a sus taninos firmes.

#### MARIDAJE



Ideal para acompañar carnes de caza (ciervo, jabalí y conejo), cordero y otras carnes rojas asadas. También se complementa muy bien con vegetales al rescoldo, platos con salsas tipo *demi glace* y guisos.