

# LOS DURMIENTES

## CABERNET SAUVIGNON

---



**VARIEDAD:** CABERNET SAUVIGNON  
100 %

**IG:** MENDOZA - VALLE DE UCO

**VIÑEDOS:** Ubicados en Tupungato, Valle de Uco, 1050 msnm.

**PRODUCCIÓN Y EMBOTELLADO:**

Las uvas recién cosechadas ingresan a la bodega a través de un enfriador tubo en tubo, se realizó una maceración pre fermentativa de 3 días, a continuación, se agregaron levaduras especialmente seleccionadas para este vino. La temperatura de fermentación se mantuvo en 28 grados hasta el final de fermentación. Finalmente se realiza una filtración y se embotella.

**NOTAS DE CATA:** Cabernet Sauvignon de color rojo con matices violetas, romáticamente encontramos notas de cassis, cereza negra y vainilla. En boca apreciamos taninos amables, vino de final intermedio.