

Los durmientes

CABERNET SAUVIGNON



VARIEDAD

CABERNET SAUVIGNON 100%

SUELO

VALLE DE UCO, Mendoza, Argentina.

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 tres días, a continuación, se agregaron levaduras especialmente seleccionadas para este vino. La temperatura de fermentación se mantuvo en 28° hasta el final de fermentación. Finalmente se realiza una filtración y se embotella.

NOTAS DE CATA

Cabernet Sauvignon de color rojo con matices violetas, aromáticamente encontramos notas de cassis, cereza negra y vainilla. En boca apreciamos taninos amables, vino de final intermedio.