



NOTA DE CATA

“La conexión entre la tierra y el cosmos”

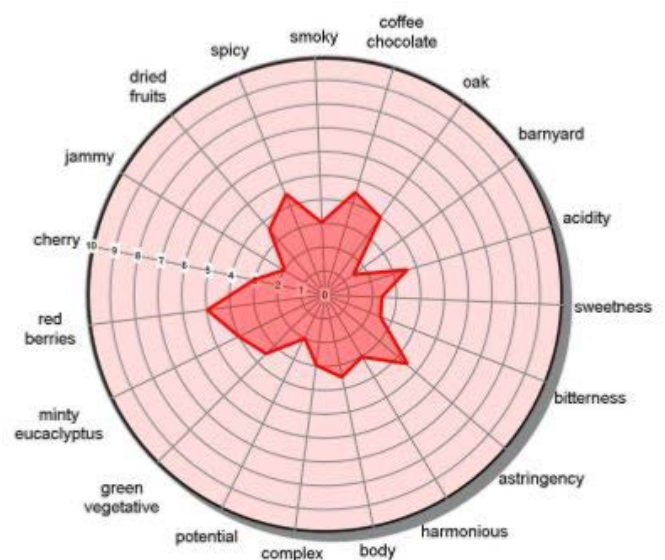
Color cereza muy intenso. En nariz es un equilibrio de frutas, mineral y crianza en lía y bodega. En boca tiene una entrada agradable, voluminosa y elegante, de textura aterciopelada. Con buen equilibrio de acidez y grado alcohólico. De post-gusto muy largo en donde reaparecen los aromas varietales y de crianza.

MARIDAJES

Ideal para las mejores carnes, guisos y quesos de sabor intenso.

TEMPERATURA

17-18°



DATOS TÉCNICOS

Variedad: **Cabernet Sauvignon**
 Rendimiento: 3.500 kg/hectárea
 Edad del viñedo: 15 años
 Acidez: 5.80 gH2T/L
 Vol: 14% pH: 3,37
 Acidez Volátil: 0.42 gHAc/L
 Parcela: La Señora

Es el buque insignia. La parcela “La Señora” es cultivada usando el calendario lunar. Es naturaleza en su máxima expresión. Selección de cepas y de cada uva. Producción limitada a 3.500 Kg/ha.

Vinicultura tradicional de un pago de 1 hectárea. Elaborado en los mejores años. No recibe tratamientos mecánicos, fermentado y macerado durante 40 días en barricas de roble. Envejece en cubas de 500 litros de roble francés durante 12 meses y permanece en botella 20 meses.