

• B O D E G A •

ESTANCIA MENDOZA



RESERVA - CABERNET SAUVIGNON

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon

Zona de producción: Zona Centro, Este y Sur.

Elaboración del vino

Cosecha manual en bins

Selección manual de racimos y granos

Descobajado y desgranado

Maceración pre - fermentativa en frío durante 3 días a 5 grados.

Fermentación 10 días a temperatura controlada, con remontajes y delestages diarios.

Maceración post-fermentativa.

Fermentación maloláctica.

Crianza en barricas de roble francés de segundo uso durante 8 meses.

Estabilización.

Filtración amicróbica.

Embotellado.



Notas de cata

De brillante e intenso color rojo con destellos rubí. Presenta aromas frutales y herbales unidos a matices especiados aportados por su crianza en roble. De boca compleja y de gran carácter.

TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO