

LIMITED EDITION



Susana Balbo.

SIGNATURE

CABERNET SAUVIGNON



COSECHA 2020

VARIETALES 100% Cabernet Sauvignon

REGIÓN Los Chacayes, Valle de Uco

ELEVACIÓN 1.100 m.s.n.m. (promedio)

MÉTODO DE COSECHA Manual

ANALÍTICA ALCOHOL 14.5 %
ACIDEZ 5,78 g/l

VINIFICACIÓN Racimos cuidadosamente seleccionados. Maceración en frío por 3 días. Fermentación en huevos de concreto. Maceración extendida por 30 días.

CRIANZA 16 meses en fudres de roble francés.

NOTAS DE CATA Un Cabernet Sauvignon rojo con reflejos rubíes, fondo negro y aromas a especias, grosellas y morrones asados. En boca se presenta armónico, con notas a frutos negros, grafito y sensaciones como de tiza, un dejo de tabaco proveniente de su paso por fudre francés y taninos de gran envergadura. Elegante y con un final largo y persistente.

MARIDAJE Carne de res, cerdo, cordero y/o aves de caza.

Susana Balbo.