



Ficha técnica - Cabernet Sauvignon - Línea Reserva

Variedades	100% Cabernet Sauvignon
Ubicación de los viñedos	Agrelo, Luján de Cuyo
Año de plantación de viñedos	2006
Conducción del viñedo	Espaldero
Suelo	Arcilla con canto rodado.
Altitud sobre el nivel del mar	1.000 m
Producción por hectárea	8 ton/ha
Cosecha	Manual
Vinificación	Selección manual de racimos.
	Despalillado de racimos.
	5 días de maceración de mosto con orujo en frío en tanques de acero inoxidable.
	Fermentación con levaduras indígenas.
	Descube: separación de mosto y orujo.
	El 100% del vino se lleva a barricas de roble francés por 12 meses (durante la crianza se efectúan batonages periódicos).
	Clarificado, filtrado y fraccionado.
Corcho	Natural
Producción	10.000 botellas / año.
Potencial de guarda	8 años.
Temperatura de servicio	Entre 15°C y 16°C.
Notas de cata	Vino tinto de color rojo intenso, aromas a frutas rojas maduras, notas especiadas como pimienta negra, y mineralidad. En boca presenta una entrada amplia, buena acidez y taninos dulces. De final persistente.
Enólogo	Juan Ubaldini