



GRAN RESERVA  
**CABERNET SAUVIGNON**

*En el  
viñedo*

**VARIEDAD** • 100% Cabernet Sauvignon

**ORIGEN** • Finca La Suiza, Agrelo, Luján de Cuyo

**ALTITUD DEL VIÑEDO** • 1.000 msnm.

**AÑO DE PLANTACIÓN** • 2005

**DENSIDAD** • 5.500 PLANTAS POR  
HECTÁREAS

**RENDIMIENTO** • 3 PLANTAS POR  
BOTELLA

**SISTEMA DE CONDUCCIÓN** • Espaldero alto

**MANEJO DEL VIÑEDO** • Orgánico y sustentable

**RIEGO** • Por superficie

**INFORME DE COSECHA** • Luego de un invierno poco riguroso y una primavera fresca y seca, se arribó a un enero cálido y seco. Las temperaturas constantes adelantaron un tanto el proceso de maduración de la fruta, por ende aceleraron el ingreso a la bodega. Bajas precipitaciones durante todo el ciclo hicieron que fuera un año típico mendocino, de sanidad y calidad extremas. La calidad de la fruta ha sido magnífica y la cosecha 2019 se recordará siempre como una de las mejores.

*En la  
bodega*

**FECHA DE COSECHA** • PRIMERA QUINCENA  
DE MARZO 2019

**MÉTODO DE COSECHA** • Manual.

**MACERACIÓN** • Prefermentativa, en frío a 12°C durante 4 días.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA** • Se trabaja con levaduras autóctonas, en huevos de concreto durante 20 días con temperaturas entre 22-25°C, realizando 2 movimientos diarios.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA** • Se lleva a cabo de forma espontánea, durante 21 días a temperaturas acondicionadas de 20°C.

**CRIANZA** • Se realiza en barricas de roble francés el 60% de primer uso y un 40% de segundo uso, durante 18 meses.

**AMBOTELLADO** • Diciembre 2021

**ENÓLOGO** • Angelina Yañez

**NOTA DE CATA** • De intenso color rojo profundo con destellos azules. Este Cabernet Sauvignon presenta aromas complejos a frutos negros, cedro, cacao, que se complementan con sutiles aromas a pimienta rosa. Es un vino elegante y equilibrado, de entrada jugosa y amable de buena estructura envolvente.