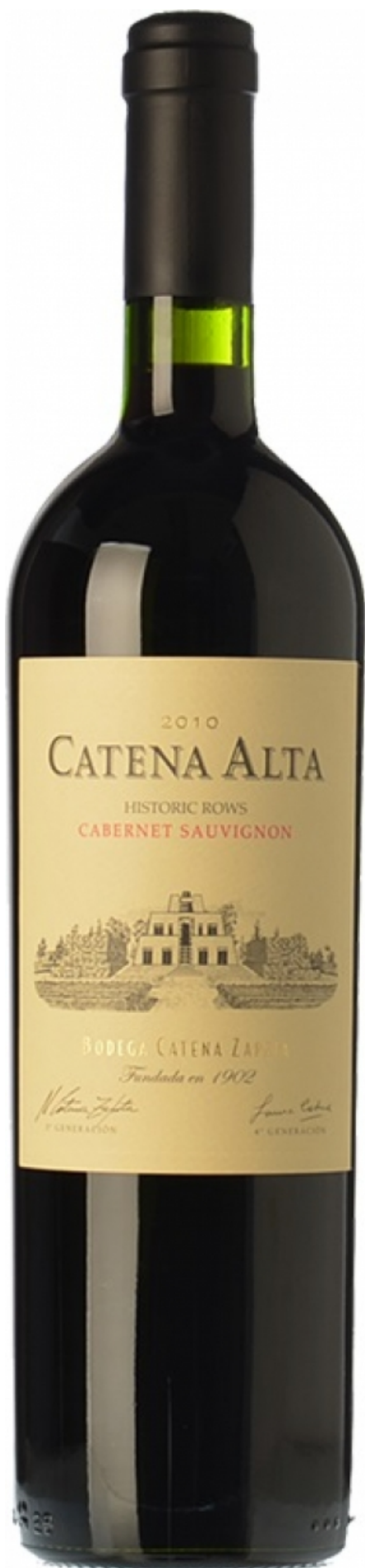




CATENA ALTA CABERNET SAUVIGNON



ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)

VARIEDAD: 100% CABERNET SAUVIGNON

GRADO ALCOHÓLICO: 14,10%

ELABORACIÓN:

Este vino ha sido 100% elaborado con la variedad Cabernet Sauvignon, procedente de diferentes lotes seleccionados en los diferentes viñedos. Fermentación a una temperatura máxima de 30°C. Con 16 días de fermentación y 30 de maceración. Envejecimiento durante 18 meses en barricas de roble Francés 80% nuevo. En los tres viñedos utilizados para este vino, las temperaturas fueron levemente más cálidas de lo usual, con temperaturas: 1,9 °C más altas de lo habitual en el Viñedo La Pirámide, una amplitud térmica de 3 °C, y temperaturas promedio 2 °C más altas de lo usual en Viñedo Adrianna.

CATA:

CUALIDADES QUE APORTAN LOS VIÑEDOS: Como resultado, La Pirámide otorgó concentrados sabores de cassis maduro con una textura carnosa, opulenta. A su vez, El Viñedo Domingo proporcionó una madurez fresca, con buena estructura, y por último el Viñedo Adrianna aportó un extraordinario color violeta opaco, con sabores de frutos negros maduros y taninos finalmente integrados.