



LA CONSULTA

RESERVA

Nuestros vinos reserva son el resultado de la expresión de un terroir único en el Valle de Uco: La Consulta, cuna de los grandes vinos de Argentina en el mundo. Vinos con impronta frutal y equilibrada crianza en roble.

100% Cabernet Sauvignon

Alcohol 13,9%

Ac. Total 5,50 g/L
en ácido tartárico.

Az reductores 3,80 g/L

pH 3,65

Cosecha manual en bins de 350 Kg, teniendo como principio la madurez completa de la fruta (semilla, piel, pulpa, aromas, taninos) y la selección de racimos en viñedo.

Fecha de Cosecha 2° y 3° semanas de Abril.

Fermentación alcohólica se conduce a 26 °C durante 10 days. Maceración total 18 días. 100% del vino con fermentación maloláctica.


Crianza 60% del vino en barricas Roble Francés y Americano durante 8 meses.


Maridaje


Ideal para acompañar solomillo a las brasas, ensaladas a base de legumbres y quesos ahumados.

Recomendaciones
Servir a 16 °C.

Notas de Cata

 Rojo profundo, de matices granate.

 Aromas especiados y frutados, con un excelente equilibrio madera-fruta.

 En boca se manifiestan los taninos firmes, que le otorgan estructura y suavidad por la madurez de fruta.