



# LA CONSULTA

MENDOZA · ARGENTINA

*La Consulta* es el nombre de la región donde el General José de San Martín "consultó" al jefe aborígen de la zona, en 1816, para conocer el camino en el cruce de la Cordillera de los Andes y ayudar en la independencia de Chile.

## 100% Cabernet Sauvignon

**Cosecha** 2013  
**Alcohol** 13,8%  
**Azúcar** 3,50 g/L

**Ac. Total** 5,50 g/L  
ácido tartárico.  
**pH** 3,65

**Vendimia** primera semana de Abril.

**Fermentación Alcohólica** 10 días a 26-27 °C de temperatura media.

**Maceración** post Fermentativa, 4 ó 5 días más, según degustación.

**Fermentación Maloláctica** 100%


### Maridaje


Ideal para acompañar lomo vacuno a la pimienta, empanadas de mollejas o matambrito de cerdo al asador.


### Recomendación

Servir a 16 °C.

### Notas de Cata

 Rojo granate intenso, de tonalidad rubí.

 Aroma a fruta negra fresca, como la mora, ensamblada con las notas especiadas y la sutil moka.

 Su entrada es amable, de paladar medio, taninos dulces y final frutoso.