



Variedad: Cabernet Sauvignon 100%.

Añada: 2023.

Fecha de cosecha: Primera quincena de abril.

Zona de Origen: Valle de Pedernal (1.350 msnm).

Cosecha y transporte: Manual y transportada en bins de 20 kg.

Elaboración: Vendimia despallada. Con maceración prefermentativa 7 días a 9°C.

Fermentación maloláctica: Fermentación a 24 °C durante 10 días. Maceración posfermentativa de 10 días. Total maceración: 27 días. 100% Natural.

Añejamiento en bodega: Crianza en barricas de roble francés de 225 y 300 litros, de primer uso durante 12 meses. Con battonages semanales al comienzo y luego quincenales.

Añejamiento en botella: 6-8 meses en cámara a temperatura controlada.

Alcohol: 13,2%

Azúcar: 2,27 gr/lt

Acidez total: 5,77 gr/lt

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Se sugiere pasar el vino por un decanter para que pueda expresarse correctamente.

Vista: *Se aprecia un color rojo con intensas tonalidades negro-violáceas típicas de este varietal. Brillante y limpio.*

Aroma: *El vino se expresa franco y abierto con toda la potencia aromática del Terroir de Pedernal. Sus notas frutadas de ciruela negra madura, junto con las notas de pimienta negra y blanca en su justa medida y combinada con la mineralidad, nos confirman la expresión más pura del valle. Su paso por barricas de primer uso lo hacen un vino complejo en el que la madera acompaña con elegancia e intensidad aportando notas de chocolate, café, tabaco y ahumado.*

Boca: *Es complejo, intenso. Las notas de frutas y especias se logran percibir claramente demostrando el temperamento de este vino. Su paso por el roble le aporta taninos intensos y redondos que, junto a los aportes untuosos de sabores a manteca le dan una gran sensación de volumen. Se pasea en la boca con permanencia y elegancia lo que lo hace un vino de final largo. Con el paso del tiempo y, debido a su franqueza, este vino puede presentar depósitos naturales.*

Maridaje: *Es ideal para acompañar carnes rojas ahumadas, quesos duros, pastas con salsas.*