



FINCA EL ORIGEN

gran Reserva

VARIEDAD: *Cabernet Sauvignon*

COSECHA: *2009*

REGION: *Valle de Uco / Mendoza*

Ubicación y Viñedos

Las uvas que producen este gran vino se obtienen al pie de la Cordillera de los Andes a 1.100 msnm en nuestra finca La Esperanza ubicada en Vista Flores, Alto Valle de Uco. El suelo de origen aluvial es de baja fertilidad con buen drenaje debido en gran parte a su contenido de grava y canto rodado. El clima es templado y de muy buena amplitud térmica con niveles bajos de humedad relativa. Para mantener el balance natural del viñedo se hacen pequeños aporte de agua lo cual permite obtener la madurez polifenólica deseada y una excelente concentración y complejidad.

Notas de Cata

Excepcional color rojo con destellos violáceos. Dentro de sus complejos aromas se destacan notas especiadas sobre todo la pimienta negra también presenta notas de casis y moras, con rastros complementarios de clavo de olor, nueces y pimiento rojo. Su excelente equilibrio entre acidez y taninos redondos y maduros, definen un vino con personalidad, de final persistente y seductor. Ideal para acompañar con Carnes rojas jugosas y especiadas. Servir a 16-18°C

Información técnica

Nombre	Cabernet Sauvignon
Variiedad	100% Cabernet Sauvignon
Cosecha	2009
Viñedos	La Esperanza
Fermentación	Levaduras seleccionadas. Temp Ferm 28/30° C durante 14 días. 28 días de maceración.
Guarda	12 meses en Roble Francés
Alcohol	14.9 % vol
Azúcar Residual	2.5 grms/litre
Acidez/PH	5,6 / 3.75



www.fincaelorigen.com
www.facebook.com/fincaelorigen
www.twitter.com/fincaelorigen