



FINCA EL ORIGEN

MOUNTAIN CHARACTER

Tal como esa caracola que nos contó la historia de las montañas que alguna vez fueron mar donde están nuestros viñedos, nuestros vinos Gran Reserva nos hablan de uvas que se convirtieron en vinos de altura, Single Vineyard, criados en barrica imposibles de igualar.

GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

VIÑEDOS

- Ubicación: Las uvas de este vino provienen de único viñedo “Single vineyard” de nuestra finca La Esperanza, ubicada en la terraza aluvional de Los Chacayes, Valle de Uco.
- Altura: 1.200 msnm.
- Rendimiento: 6.000 kilos por hectárea.

VINIFICACION

- Las uvas se seleccionaron manualmente durante la cosecha para garantizar que se utilizaran los racimos de mejor calidad.
- Una maceración corta de 3 días antecedió a los 14 días de fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas, durante la cual se hicieron remontajes y pisoneos al sombrero para obtener una estructura más delicada. El tiempo total de maceración fue de 24 días.
- Luego, el vino se descubó y se llevó a barricas de roble francés y americano (25 % nuevas) para su crianza durante 10 a 12 meses.
- La estiba en botella se extendió durante 6 meses.

NOTAS DE CATA

- Fiel al estilo de los Gran Reserva de Finca el Origen, este Cabernet Sauvignon presenta un intenso color rojo rubí, contribuido por el Malbec (8%).
- En nariz se destacan las frutas negras, mezcladas con notas vegetales. Las notas a menta peperina le dan una sensación fresca, y acompañan aromas a vainilla aportados por la barrica.
- En boca se mantiene fresco, y se destaca por una buena acidez, tensión, buen nervio, taninos agradables.

MARIDAJE Y SERVICIO

- Servir entre 16/18°C previamente decantado
- Carnes asadas BBQ, cordero y verduras asadas.

PUNTAJES

DECANTER / 95pts - 2015
DESCORCHADOS / 94pts - 2016



ENÓLOGO: Gonzalo Bertelsen