



FINCA
EL ORIGEN
RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

MOUNTAIN CHARACTER

En un comienzo fue un océano, luego montañas y finalmente una cordillera, la misma que hoy alberga los viñedos que producen vinos de altura con personalidad de montaña y una complejidad y carácter que solo este terroir puede conferir.

UBICACIÓN



Ubicación: Las uvas de este vino provienen de un único viñedo "Single Vineyard" de nuestra finca La Esperanza, ubicada en Los Chacayes, Valle de Uco.

Altura: 1.200 msnm.

Rendimiento: 8.000 kilos por hectárea.

VINIFICACIÓN



Las uvas se recolectaron con modernas máquinas cosechadoras durante la noche y la madrugada a bajas temperaturas.



La Fermentación alcohólica se llevó a cabo con levadura seleccionadas por 10 a 12 días entre 26°C y 28°C y se acompañó de remontajes controlados y pisoneos para lograr una óptima extracción. La maceración total duró 2 semanas.



Un 30% del vino estuvo en contacto con roble francés de distintos tostados para respetar la fruta y la frescura del vino y lograr una óptima integración, durante 6 meses.

NOTAS DE CATA



Este vino 100% Cabernet Sauvignon presenta un color rojo brillante.

Aromas de frutos negros, regaliz y suaves notas de vainilla provenientes de la barrica.

Paladar fresco, taninos suaves, cuerpo medio y deliciosa acidez.

MARIDAJE & SERVICIO



Ideal para acompañar asados, vegetales grillados y risotto.



Temperatura ideal para su servicio: entre 16°C y 18°C

