



FINCA  
**EL ORIGEN**  
SINGLE VINEYARD

**CABERNET SAUVIGNON**

**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 Single Vineyard nos hablan de uvas que se convirtieron en vinos de altura, de un propio viñedo, criados en barrica imposibles de igualar.*

**UBICACIÓN**



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.

**VINIFICACIÓN**



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 12 a 14 meses. La estiba en botella se extendió durante 6 meses.



**NOTAS DE CATA**



Fiel al estilo de los Single Vineyard de Finca el Origen, este Cabernet Sauvignon presenta un intenso color rojo rubí.

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 & SERVICIO**



Carnes asadas (BBQ), cordeo y verduras asadas.



Temperatura ideal para su servicio: Entre 16°C y 18°C.

**Lucas Montivero**  
WINEMAKER

