



# FINCA EL ORIGEN

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.*

## RESERVA CABERNET SAUVIGNON

### VIÑEDOS

- 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.

### VINIFICACION

- Las uvas se cosecharon durante la noche y la madrugada a bajas temperaturas.
- La fermentación alcohólica se llevó a cabo con levaduras 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 bodega.
- Paladar fresco, taninos suaves, cuerpo medio y deliciosa acidez.

### MARIDAJE Y SERVICIO

- Servir entre 16/18°C
- Ideal para acompañar asados, vegetales grillados y risotto.



### PUNTAJES

JAMES SUCKLING / 93pts - 2018

ENÓLOGO: Gonzalo Bertelsen