



CALIBRE CABERNET SAUVIGNON 2022

Varietal composition: 90% Cabernet Sauvignon,
10% Cabernet Franc.

Uvas: Provenientes del Valle de Uco (1.100
metros sobre el nivel del mar - suelos pobres).

Viñedos: Con rendimientos de menos de 8
toneladas por hectárea.

Cosecha: En bines de plástico a principios de
abril.

Fermentación Alcohólica: Con levaduras
autóctonas durante 10 días en tanques de acero
inoxidable y temperaturas controladas entre 25 y
27°C.

Fermentación Maloláctica: En tanques de acero
inoxidable.

Envejecimiento: Sin contacto con roble.

Datos Analíticos:

Alcohol: 13.8%

pH: 3.65

Acidez Total: 5.6 g/l.

NOTAS DE CATA:

Color rojo rubí con reflejos violetas y negros.
Aromas a cerezas, grosellas y ciruelas maduras
complementados con notas de pimienta negra,
especias dulces y cassis, con un elegante fondo
mineral. Entrada dulce con taninos maduros,
equilibrados con buena acidez. Elegante,
persistente en el paladar y final largo, buena
estructura de taninos.