



Fabre & Montmayou

GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON



UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Luján de Cuyo, Mendoza

EDAD DEL VIÑEDO

30 años de promedio

UVAS

100 % Cabernet Sauvignon

RENDIMIENTO

35 hl/ ha

Deshoje y cosecha en verde en diciembre. La vendimia se realiza manualmente en cajas de 20 kg con el fin de no dañar las uvas. Un doble sorteo se realiza antes de la elaboración del vino: primera selección de los racimos y grano por grano

FERMENTACIÓN

Una maceración en frío se realiza a 8°C durante 5 días previo a la fermentación, que se lleva a cabo a una temperatura controlada de 26-28°C. Se realizan 4 remontajes por día y una maceración prolongada de 25 días.

CRIANZA

El 100% de este vino fue criado en barricas de roble francés durante 12 meses. Seguido de 12 meses en botella antes de su envío.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí muy intenso. Una nariz atractiva con notas de moras, frambuesas, especias y menta. Muy buena intensidad en el paladar, con taninos sedosos perfectamente equilibrados con las notas provenientes de las barricas de roble. Delicioso con las carnes rojas, caza y quesos ricos.

PREMIOS COSECHA 2019

94 points, Descorchados 2022

PREMIOS COSECHA 2018

95 points, Descorchados 2021

