



Fabre & Montmayou®

PATAGONIA - ARGENTINA

PATAGONIA BARREL SELECTION CABERNET SAUVIGNON



UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Alto Valle, Rio Negro, Patagonia

EDAD DEL VIÑEDO

30 años de promedio

U V A S

100% Cabernet Sauvignon

RENDIMIENTO

45 hl/ ha

Deshoje y cosecha en verde en diciembre. La vendimia se realiza manualmente.

FERMENTACIÓN

Una maceración en frío se realiza a 10-12°C durante 5 días previo a la fermentación, que se lleva a cabo a una temperatura controlada de 26°C, con el fin de preservar la expresión óptima de la "terroir". Se realizan 4 remontajes por día y una maceración prolongada de 28-30 días.

CRianza

60% del vino fue criado en roble francés durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso. Aromas seductores de fruta roja con notas de vainilla y chocolate. Un vino fantástico con una final elegante y redonda. Perfecto con carnes rojas, platos ricos y quesos.

