



Fabre * Montmayou

RESERVA CABERNET SAUVIGNON



UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Perdriel, Lujan de Cuyo, Mendoza

UVAS

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 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 entre 20 y 25 días.

CRIANZA

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

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso. Muy buena concentración en la nariz, con aromas de moras y grosellas negras. Jugosa y con sabor a fruta en el paladar, con notas de café y de cuero debido al tiempo de crianza en barrica. Potente, con taninos sedosos y un final largo. Perfecto para acompañar carnes y quesos fuertes.

PREMIOS COSECHA 2021

91 points, Silver Medal, Decanter World Wine Awards 2022

PREMIOS COSECHA 2020

90 points, Descorchados 2022

92 points, James Suckling 2022

91 points, Tim Atkin MW Argentina Special Report 2022

