



Fabre & Montmayou

GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON



COSECHA	2023				
VARIETAL	100% Cabernet Sauvignon				
REGIÓN	Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza				
ELEVACIÓN	980 m.a.s.l				
PARCELA	Parcelas antiguas situadas a suave altitud sobre suelos franco-arenosos profundos.				
TIPO DE COSECHA	Manual				
DATOS ANALÍTICOS	ALCOHOL 14.5% ACIDEZ 5.4g/l	AZÚCAR RESIDUAL 2.1g/l			
ELABORACIÓN	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 con tonos púrpuras brillantes. Un buqué complejo y elegante. Aromas poderosos de frutas rojas silvestres como moras y cerezas, toques de regaliz y delicados aromas de flores. En boca el vino tiene un equilibrio notable con taninos muy elegantes, finos y sedosos.				
MARIDAJE	Perfecto con carnes rojas, caza, quesos ricos y chocolate.				



Fabre & Montmayou