



Fabre & Montmayou

BARREL SELECTION CABERNET SAUVIGNON



COSECHA	2024
VARIETAL	100% Cabernet Sauvignon
REGIÓN	Alto Valle, Rio Negro, Patagonia
ELEVACIÓN	250 m.a.s.l
PARCELA	Antigua parcela de bajo rendimiento, ubicada en la ribera norte del río Negro. Suelos limosos con algunos depósitos de arcilla.
TIPO DE COSECHA	Manual
DATOS ANALÍTICOS	ALCOHOL 14.5% AZÚCAR RESIDUAL 2.6 g/l ACIDEZ 5.4 g/l
ELABORACIÓN	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 26-28°C, con el fin de preservar la expresión óptima del terruño. Se realizan 4 remontajes por día y una maceración prolongada de 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.
MARIDAJE	Perfecto con carnes rojas, platos ricos y quesos.



Fabre & Montmayou