



Fabre ♡ Montmayou

RESERVA CABERNET SAUVIGNON



COSECHA	2024	
VARIETAL	100% Cabernet Sauvignon	
REGIÓN	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%	AZÚCAR RESIDUAL 2.6g/l ACIDEZ 5.3g/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 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.	
MARIDAJE	Perfecto para acompañar carnes y quesos fuertes.	



Fabre ♡ Montmayou