



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