

## Rótulo



## **Cavas de Santos**

**Gran Cabernet Sauvignon 2002**

**Compañía Argentina de Vinos de Autor S.R.L**



Apelación Geográfica: *Valle del Tulum, San Juan*

Superficie del Viñedo: *4 ha.*

Brix Cosecha: *24,2°*

Composición: *Cabernet Sauvignon 88%, Cabernet Franc y Petit Verdot 12%*

Elaboración: *Tradicional – Fermentación controlada a 28°*

Maceración: *Prolongada – Remontajes periódicos*

Crianza: *12 meses en barricas de roble francés y americano, tostado médio.*

Partida limitada: *13.482 botellas*

Nota de Cata: *De color rojo rubi intenso. En nariz se perciben aromas a frutos negros, mermelada y toque especiado, con notas a chocolate, vainilla y tabaco. Su presencia en boca es de gran carácter y personalidad, destacándose los sabores a frutos bien maduros. La buena integridad entre los taninos y la madera permite disfrutar de un vino complejo, sabroso y de largo final. Recomendamos maridaje con quesos semiduros, pastas condimentadas, carnes de caza y asados.*

Alcohol: *14,1% v/v*

Guarda: *Potencial de 8/10 años*

*Sugerimos beberlo entre 16-18° C y acompañarlo con amigos.*

*Empadão de bacalhau com azeitonas verdes. Almoço em 11/10/2010*

*Repetido no jantar de 11/10/2010, em degustação vertical com a safra de 2003.*