



ALCHIMIA
De los Andes



ALCHIMIA DE LOS ANDES

RESERVA

CABERNET SAUVIGNON 2012

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Cosecha: 2012

Viñedos: Uvas provenientes de viñedos seleccionados de Maipú y Valle de Uco.

Vinificación: Maceración prefermentativa a bajas temperaturas y posterior fermentación a temperaturas controladas permiten preservar aromas primarios y conservar la tipicidad de este tradicional varietal. La fermentación maloláctica y cuidadosa crianza durante 12 meses en barricas de roble francés le otorgan estructura, elegancia y notas de refinada complejidad.

Datos Técnicos: pH: 3.70

Acidez: 5.10 g/l

Alcohol: 14 % Vol.

NOTAS DE CATA: Color púrpura con reflejos rojizos, presenta intensos aromas de frutas negras y especias con notas mentoladas. Los taninos firmes y concentrados junto con la presencia de tabaco y vainilla producto de su crianza en roble procuran un final de boca intenso y elegante.

SERVICIO Y MARIDAJE: Servir entre 15 y 18 grados C. Único para acompañar quesos duros, carnes rojas especiadas o condimentadas con hierbas.

TheSouthConnection
a selected wine portfolio from Argentina

Safra 2012. Prova na Amigos e Vino em 27/10/2017.