

JOY OF MISSING OUT

CABERNET SAUVIGNON 2023

El Cabernet Sauvignon es un cepaje que brinda un vino rudo y potente, de una tipicidad inconfundible, que hay que saber esperar porque viaja muy bien en el tiempo. Vinificado en vino Primeur y con un atrevido corte de no más de un 4% de Chenin Blanc. El enólogo, como jugando, logra un producto joven, fresco y amable.

CEPAJE: Cabernet Sauvignon (96%), Chenin Blanc (4%).

ORIGEN: Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN: 1000 cajas.

ALCOHOL: 12,80% v/V **AZÚCAR RESIDUAL:** 3 gr./lt.

PH: 3,73 **ACIDEZ:** 5,62 gr./lt.

FECHA DE EMBOTELLADO: 26/07/2023

POTENCIAL DE GUARDA: dentro de los 18 meses de la puesta en botella.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR: rojo rubí de intensidad media, vivaz, brillante.

AROMAS: muy expresivo, se percibe con dominancia de frutos rojos maduros, frutos del bosque como frambuesa, cereza, cassis. Aparecen notas especiadas de pimienta y un ligero ahumado con recuerdos achocolatados.

BOCA: primeras sensaciones de dulzor y fresca acidez que invaden la boca. Se comporta como un vino de volumen medio, joven, equilibrado, en el que se confirman los descriptores de los frutos percibidos en nariz. Al final, persiste la fresca acidez y se manifiesta la astringencia suave de sedosos taninos. ¡Se me hace agua la boca!

CONSUMIR: fresco, no frío. A 16° C encontré su máximo potencial.

ACOMPañAMIENTO: ideal para acompañar picadas o antipastos, ensalada de la huerta, ensalada tropical, verduras grilladas, y muy tentador con bruschettas o tapas. Combina muy bien con pastas con salsas de hongos y salsas oscuras. ¡Fantástico con brochetas a la parrilla!