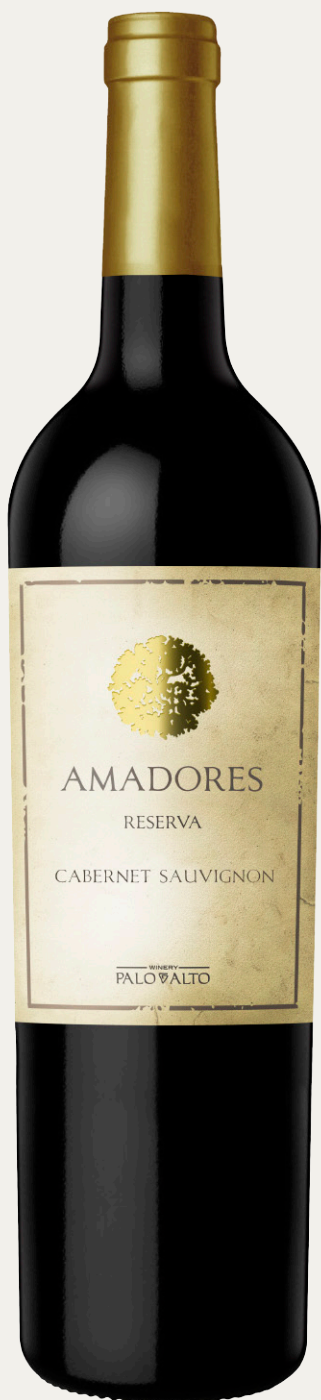


# AMADORES

## RESERVA

### CABERNET SAUVIGNON



**VARIEDAD DE UVA:** 100% Cabernet Sauvignon.

**REGION DE ORIGEN:** Tupungato, 1.200 m. sobre el nivel del mar, Mendoza.

**DETALLE DE VIÑEDO:** Suelo aluvional con riego por goteo.

**CLIMA:** Seco Continental con gran exposición al sol que permite una perfecta maduración.

**SISTEMA DE CONDUCCIÓN DE CULTIVO:** Posición vertical en espalderos.

**DETALLE DE COSECHA:** Segunda quincena de Abril. Cosecha manual en pequeñas cajas de 16 Kg., rendimiento 9 Ton/Ha.

**VINIFICACIÓN:** Las uvas son despalilladas y enviadas a los tanques para realizar su maceración en frío anterior a la fermentación. Se realizan delestages por 15 días en tanques de acero inoxidable a 25 - 29°C. Fermentación maloláctica natural. El 100% del volumen pasa durante 24 meses por barrica de primer uso (Francés y Americana). Permanece 12 meses en botella antes de salir a la venta.

**VISTA:** Se muestra con un color rojo granate intenso.

**NARIZ:** Ofrece aroma a frutas rojas maduras y pimiento verde, posee notas de vainilla, cacao y toques de café, producto de su larga estadía en barricas de roble.

**BOCA:** En boca tiene un ataque agradable muy buen cuerpo y estructura, corre amable, equilibrado con taninos importantes pero redondeados, de persistente y agradable final.

---

**CONTENIDO ALCOHOLICO:** 14 % Vol (20°C).

**ACIDEZ TOTAL:** 5,20 g/l ácido tartárico.

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,87 g/l.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16 - 18 °C

**MARIDAJE:** Ideal para acompañar guisos, carnes rojas asadas y quesos duros.

**TIEMPO DE GUARDA:** 8 años.

---