

PROEMIO

R E S E R V E

Authentic
Wines



COSECHA: 2015

CRIANZA: 12 meses en barricas viejas de roble Francés.

VARIETAL/ES: Cabernet Sauvignon

WINEMAKER: Marcelo Bocardo

NÚMERO DE BOTELLAS: 40.000

CAPACIDAD DE AÑEJAMIENTO: 5 a 6 años

- ★ 90pts Silver Medal-Argentina Wine Awards
- ★ 89pts Tim Atkin Argentina
- ★ 89pts Stephen Tanzer
- ★ 90pts Wine Enthusiast

REGIÓN/ ALTITUD/ EDAD DE LOS VIÑEDOS: Russell (Maipú) - 800msnm - 10 años - Viñedo orgánicamente sostenible.

SUELO: Limoso, Calcáreo, Aluvial.

PROCESO DE VINIFICACIÓN: Cosecha manual en cajas plásticas de 18kg de capacidad. Selección de racimos y granos. Fermentación y maceración en pequeñas vasijas de concreto (60hl) con levaduras nativas. Remontajes 4/día - Delestaje 2. Duración aproximadamente 25 días con Temperaturas que oscilan los 23-25°C. Fermentación maloláctica natural. Decantación natural y embotellado sin filtrar.

DESCRIPCIÓN

De color rojo rubí profundo, con aromas de frutos maduros y toques de especias y humo, debido a su paso por barrica. En la boca tiene una entrada de taninos dulces y sedosos. Un final largo y persistente en boca completa este magnífico vino.