



Composición Varietal: 90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.

Uvas: Proviene de 2 cuarteles de la finca "Renacer" ubicada en Perdriel – Luján de Cuyo (950 m.s.n.m – suelos franco limosos)

Viñedos: Con rendimientos inferiores a las 8 tn. por Ha.

Cosecha: Manual en cajas plásticas de 17 kg. a comienzos de Abril.

Selección: Doble selección manual de racimos y granos.

Maceración: En frío durante 3 días a 8° C

Fermentación Alcohólica: Realizada con levaduras indígenas seleccionadas durante 10 días en tanques de acero inoxidable y a temperaturas controladas entre los 25° y 27° C.

Fermentación Maloláctica: En tanques de acero inoxidable.

Crianza: Perfil joven sin contacto con roble.

Datos Analíticos:

Alcohol: 14%

PH: 3.65

Acidez Total: 5.50 g/l.

NOTAS DE CATA:

Intenso color rojo rubí con reflejos violáceos y negros. Aromas de cerezas, grosellas y ciruelas maduras complementados con pimienta negra, especias dulces y notas de cassis; con un elegante fondo mineral. Afrutado, las notas especiadas del Cabernet Franc enfatizan los sabores frescos de ciruela y cereza. Entrada dulce con taninos maduros, equilibrada con buena acidez; elegante, persistente en boca y largo final.

Maridaje: Carnes rojas magras, verduras grilladas, cordero, quesos como brie, camembert, cheddar y parmesano.