

# NOTA DE CATA GRAN BOMBUS CABERNET SAUVIGNON

**COLOR:** Rojo intenso con destellos violáceos.

**AROMA:** Tabaco, pimienta negra y frutos rojos maduros.

**EN BOCA:** Elegante y potente, pleno de frutas rojas y negras maduras. Invade el paladar dejando un retrogusto amplio y prolongado. La crianza en barricas nuevas de roble francés permite realzar su elegancia sin tapar características frutales.

**ANÁLISIS:** Alc 13,5% pH 3.6 Az. Res. 2,1

## **NOTAS DEL ENOLOGO:**

Este Cabernet Sauvignon proviene de un viñedo de 12 has ubicado en Coquimbito, Maipú a 800 metros sobre el nivel del mar. El mismo tiene una antigüedad de 12 años y provee rendimientos bajos 4000kg/ha aprox. La cosecha es manual y se realiza cuando la uva está bien madura durante el mes de Abril. Luego los racimos son llevados a bodega y las uvas son despalladas y molidas. Maceración pre-fermentativa en frío durante 24-48hs. Fermentación durante 15 días en tanques de acero inoxidable con temperaturas entre 25-29 C. Maloláctica natural con borras finas. Añejamiento en barricas de roble francés durante 12 meses y 6 meses en botella.  
Potencial de Guarda: 10 años.