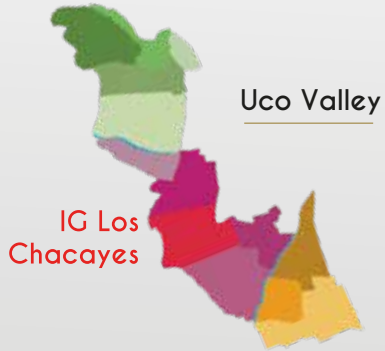
CABERNET SAUVIGNON

RESERVE

2020

En la temporada 2019-2020 se presentaron medias de temperaturas máximas y mínimas superiores a los históricos, con incrementos más marcados en los meses de Noviembre y Marzo, extendiendo el ciclo agrícola. Hubo más heladas con respecto a los promedios históricos, produciendo una disminución en la producción comparando la cosecha 2019. En la época de maduración se registraron temperaturas superiores al promedio, sin problemas de humedad, sin enfermedades criptogámicas, presentando condiciones favorables para obtener excelente calidad en las uvas. Los Cabernet Sauvignon de ciclo largo los cosechamos igualmente tempranos iniciando el 29 de marzo al 9 de abril.



ORIGEN
IG Los Chacayes

CEPAS
100% Cabernet Sauvignon

ELABORACIÓN
Se fermenta en forma tradicional entre 25° y 30°C con remontajes diarios. Luego de la fermentación se macera durante un tiempo prolongado para lograr un alto grado de concentración y volumen en boca.

CRIANZA
Los vinos se conservan durante un periodo de 8 a 10 meses en barricas de segundo uso de roble francés de 225 litros.

BODEGA Piedra Negra ARGENTINA FRANÇOIS LURTON

PAGO
Cantos rodados y morrenas volcánicas

DENSIDAD
4 200 pies/ha

EDAD DE LAS VIDES
20 años.

RENDIMIENTO
50 hl/ha.

PRIMERA COSECHA
2001

CATA
Intenso color con reflejos de cereza. a la nariz: Nariz de frutas maduras (cereza negra), con toque de vainilla y unlado un poco mentolado (caracteristico de los CS de la zona de Chacayes) en boca: La boca es suave y equilibrada con una buena estructura.

SUGERENCIAS
Ribeye con tomillo, Pizza de Mariscos, Pasta fresca con salsa Carbonara.