

# CHACABUCO

## CABERNET SAUVIGNON

Somos una familia arraigada a la industria vitivinícola con más de 80 años de trayectoria.

La utilización de uvas provenientes de diferentes suelos, climas y regiones de Mendoza, con inviernos muy fríos, veranos secos y calientes, noches frescas, suelos ricos y el riego con el agua que proviene de la Cordillera de Los Andes, hace posible obtener productos de excelente calidad, tanto en vinos jóvenes como de guarda.



**VARIEDAD** 100% Cabernet Sauvignon

**COSECHA** 2023

**ORIGEN** 60% Luján de Cuyo - 40% Maipú

**ELABORACIÓN** Uvas seleccionadas, despalillado y comienzo de fermentación en tanque de acero inoxidable con trabajos alternados de extracción, remontaje, delestaje, pisaje, durante 7 a 10 días a temperatura controlada.

**NOTAS DE CATA** Color: Rojo carmín intenso, con tonalidad púrpura. Aroma: Presencia de frutos negros maduros, como moras, casis y grosellas negras. En armonía con notas a pimienta, tabaco, vainilla y chocolate provenientes de su paso por madera. Boca: Carnoso con taninos sedosos y equilibrados, destacando el sabor de sus frutos negros: posee en boca un sabor marcado y persistente.

**ALCOHOL** 13,5%

**MARIDAJE** Carnes rojas asadas, carnes de caza como ciervo, jabalí, conejo y cordero, guisos y comidas con salsa fuerte.

**TEMPERATURA** Beber entre 16° y 18° C