

★  
**CALISTO**  
WINES

## CABERNET SAUVIGNON RESERVA

### NOTAS DE CATA

Cabernet Sauvignon de color intenso y brillante con destellos rojo sangre. De perfil especiado con gran presencia de pimienta negra, clavo de olor y regaliz. En boca resaltan los aromas aportados por la crianza en madera, con notas a tabaco, cuero y chocolate amargo. Elegante y de largo final.

### VIÑEDOS

- Espaldero alto en Los Chacayes, Tunuyan - Valle de Uco. Suelos francos de origen aluvial con presencia de piedras en todo el perfil a 1.200 m.s.n.m.
- Riego por goteo

### COSECHA

Manual en bines de 300 kg. Selección de racimos en cinta

### VINIFICACIÓN

- Maceración prefermentativa en frío con 20% de racimos enteros, en piletas de hormigón con levaduras seleccionadas.
- Fermentación maloláctica con bacterias nativas.
- Crianza en barricas de roble francés de 225 litros de segundo uso por 9 meses.

### DATOS ANALÍTICOS

- Alcohol 14 % v/v
- Acidez total 5,50 g/l
- pH 3,70

### TEMPERATURA DE SERVICIO

Se recomienda consumir entre 18° y 20° C

### MARIDAJE

El perfil especiado de este vino junto con las notas aportadas por la madera lo hacen ideal para acompañar quesos duros, carne de caza y platos especiados de cocina fusión.



“EL AMOR ES LA FUERZA TRANSFORMADORA MÁS PODEROSA QUE EXISTE”

*Romina Carparelli*  
WINEMAKER