

PRISMA GRAN CABERNET SAUVIGNON 2021

ENÓLOGO: Juan Manuel González

VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1.050 m.s.n.m.)

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Producción: 8.000 kg/ha

Las uvas poseen un manejo diferenciado de desbrote y raleo que permite llegar a la concentración deseada de las uvas para obtener un balance armónico entre su estructura tánica y complejidad aromática.

BODEGA

Maceración fría y fermentación con temperaturas controladas. Remontajes diarios. Prensado suave.

Crianza: 30% barricas de roble francés de primer uso, 70% usadas por 12-14 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 15,1°

Azúcar Residual: Menos de 1,80 g/l

Acidez: 5,60 g/l

NOTA DE CATA

De color rojo intenso, con aromas a frutas negras, frambuesas, clavo de olor y pimienta blanca. Taninos maduros y dulces. En boca, redonde de gran intensidad y final.

Maridaje sugerido: Ternera cocida en vino tinto, hígado, hongos silvestres y quesos duros.

