







# **UNO CABERNET SAUVIGNON 2020**

#### VINIFICACIÓN

Las uvas, cosechadas a mano, provienen de uno de los viñedos propios de Valle de Uco. Se enfrían de inmediato y se clasifican por duplicado a su llegada a la bodega. La tecnología, alimentada por gravedad, una vinificación ultra suave y que protege el verdadero carácter varietal de la uva y una acidez equilibrada.

### NOTAS DE CATA

De color rojo rubí, con intensidad media y brillante. En nariz destaca por su excelente expresión varietal con notas de pimienta blanca, canela y frutos negros, combinados con sutiles aromas a vainilla, coco y dulce de leche. En boca es equilibrado, con taninos suavemente redondeados que proporcionan una sensación sedosa y aterciopelada.

#### INFORMACIÓN SOBRE EL VINO



Valle de Uco, Mendoza, Argentina.



100% Cabernet Sauvignon.



Alc. 13,90% v/v | Vino seco.



10 meses en roble francés y americano.



Potencial de guarda: 5 años.



Corcho natural.



Carnes, especialmente de cerdo y verduras asadas.

## CONSISTENCIA A LO LARGO DE LOS AÑOS











