



ALCHIMIA RESERVA EDICIÓN LIMITADA

En Alchimia de los Andes concebimos nuestras ediciones limitadas aplicando diferentes técnicas, tradiciones y trabajo artesano en parcelas especialmente seleccionadas. En este Cabernet Sauvignon Edición Limitada, nuestra alquimia en el viñedo ha sido regida por el ciclo de los astros y en la bodega por métodos de elaboración que exaltan lo esencial y natural de la inmaculada materia prima: nuestras uvas. Como resultado logramos este atrapante Cabernet Sauvignon : complejo, de buen cuerpo, elegante, de aroma y paladar muy distintivos que nos remiten a la esencia misma de esta emblemática variedad. Un vino muy rico en emociones, pleno en todo los sentidos.

CABERNET SAUVIGNON

VIÑEDOS

- Ubicación: Barrancas – Maipú, Mendoza.
- Antigüedad: Viñas plantadas en 1999.
- Rendimiento: 7.000 kilogramos por hectárea.

COSECHA

Primera semana de abril, de manera manual en cajas que contienen 18 kilogramos de racimos seleccionados en viñedo.

VINIFICACIÓN

- Racimos seleccionados y despalillados.
- Maceración pre-fermentativa en frío para preservar aromas primarios.
- Fermentación alcohólica con inoculación de levaduras seleccionadas específicamente para mayor expresión aromática y frutal.
- Tiempo de maceración: 35 días.
- Fermentación maloláctica y cuidadosa crianza en barricas de roble francés le otorgan estructura, elegancia y notas de refinada complejidad.
- Alcohol: 14 %

AÑEJAMIENTO

Barricas de roble francés nuevas y de segundo uso, tostado medio, durante 12 meses.

POTENCIAL DE GUARDA

10 años.

Notas de degustación

A la vista se presenta de color rojo intenso, concentrado. La nariz directa nos brinda un notable carácter frutal con notas especiadas. Resaltan notas de frutos rojos y pimienta negra. Este Cabernet Sauvignon se destaca por su concentración y equilibrada acidez, resultado de un viñedo concebido y cuidado para nuestras partidas limitadas. Su paso por barricas complementa la estructura y concentración propia de este varietal. Sus taninos firmes pero dulces y notas de vainilla le otorgan un final duradero y elegante.

Maridaje

Versátil para maridar, resulta ideal para disfrutarlo con quesos duros, semiduros y fiambres ahumados. Además, carnes rojas asadas, pastas rellenas con salsas rojas o blancas cremosas. Comidas criollas de distintas zonas de Argentina pueden ser opciones originales a la hora de combinar.

Servir a 15°C.