



ALTOCEDRO

AÑO CERO CABERNET SAUVIGNON

DESCRIPCIÓN

La intención con el Año Cero Cabernet fue desarrollar un varietal de renombre internacional pero de ciclo largo, muy poco común en nuestro terruño de La Consulta, debido al alto riesgo de heladas. Si bien la colección Año Cero tiene como objetivo honrar la tipicidad varietal de cada uno de sus vinos, promoviendo la cosecha temprana, este vino es uno de los pocos Cabernet argentinos que se cultiva en una zona tan elevada y fría como el distrito de La Consulta.

NOTAS DE CATA

Rojo rubi brillante con reflejos morados. Profundo y ágil en copa. Se destaca por los aromas primarios del varietal como cerezas negras, cassis y pimienta recién molida. En segundo plano las flores, rosas y violetas, definen un estilo original. De fondo se aprecian aromas de vainilla, tostados y especias dulces que aportan la crianza. Su entrada es amplia y jugosa, fluye envolvente y sabroso. Taninos redondos y regusto frutal.

DATOS TÉCNICOS

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Apelación: La Consulta, Valle de Uco

Enólogo: Karim Mussi Saffie

Alcohol: 14.1 %

Acidez total: 5.25 g/l

pH: 3.6

Azúcar residual: 2.09 g/l

Añejamiento: 30%, 10 meses en Barrica de roble Francés

