

VIENTO SUR



Cabernet Sauvignon

Un terroir ideal para el cultivo de la vid, nos permite obtener uvas de la más alta calidad, plenas de aromas y sabores. Luego de un cuidadoso trabajo en la viña logramos vinos jóvenes, frescos y frutados que expresan las características de este terroir situado en Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco a 1.300 metros de altitud en los Andes, Mendoza.

Elaboración

100% Cabernet Sauvignon.

Uvas cosechadas a mano, rendimiento 6/6,5 toneladas por hectárea. Fermentación en tanques de acero inoxidable para capturar los aromas y sabores frutales de la variedad, sin paso por madera, obteniéndose un vino muy atractivo, joven y fresco, con toda la tipicidad del Valle de Uco.

Notas de cata

Color rojo cereza, limpio y brillante, con tonos rosa y púrpura, con lágrimas bien integradas. De intensidad media en nariz, donde dominan los aromas de ciruelas y pimienta negra, seguidos de notas de tabaco y casis. Fresco y muy agradable en la boca, especiado, con taninos suaves al inicio, de cuerpo balanceado y con ligero sabor de pimienta en el final.

Servicio: 16° - 18° C.

Maridajes sugeridos

Delicioso compañero para toda una comida, desde el antipasto hasta el plato principal, sea pasta o carne. Ideal para carnes blancas, como pollo o pavo, o incluso pescado, grilladas o con salsas livianas.