

Acordeón Cabernet Sauvignon

Esta cosecha ha demostrado una vez más el potencial inigualable del emplazamiento de nuestra Finca Ferrer situada a 1.300 metros de altitud en Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Un terreno arenoso y de excelente drenaje nos brinda uvas de la más alta calidad, plenas de aromas y sabores. Luego de un cuidadoso trabajo en el viñedo y la bodega, logramos vinos elegantes y equilibrados que concentran todas las características de este terroir resaltando la frescura de su juventud.



Elaboración:

100% Cabernet Sauvignon.

Elaborado con uvas cosechadas a mano, cuidadosamente controladas para obtener bajos rendimientos 6/6,5 toneladas por hectárea. Fermentación en tanques de acero inoxidable para capturar los aromas y sabores frutales de la variedad. Una vez definido el corte, se mantiene durante 4 meses con duelas de roble francés de tostado medio y fuerte. Se complementa con 5% de vino añejado durante 3 meses en barricas de roble francés de 3-4 años.

Notas de cata:

De color rojo púrpura intenso, con reflejos violáceos. Brillante y joven.

herbáceas. Despliega singular suavidad y frescura.

Muy agradable en boca, se presenta frutal, envolvente y redondo. De taninos jóvenes y equilibrados. Es un vino centrado y elegante con un final que perdura.

Servicio: 16° - 18°C.

Maridajes sugeridos:

Es un excelente acompañante de carnes rojas asadas, pastas rellenas con salsa de carne, platos guisados y quesos semi duros.