



CAMPOS DE SOLANA

ES SABER ELEGIR

CABERNET SAUVIGNON



COLOR

Rojo guindo de mediana intensidad.



GUSTO

Acidez cítrica marcada, taninos amables pero muy presentes, como corresponde a la variedad. De buen cuerpo y final muy prolongado.



AROMA

Especiados, avainillados, con frutas de fondo, acompañados por notas a tierra húmeda que es un gran aporte para un conjunto muy agradable.



MARIDAJE

Quesos suaves y carnes rojas.

ORIGEN: El Monte, Valle de Santa Ana, Tarija

ALTURA: 2000 m s. n. m. **COSECHA:** Manual

COMPOSICIÓN VARIETAL: Cabernet Sauvignon

ALCOHOL: 14% v/v **ACIDEZ:** 5.25 g/L (en ácido tartárico)

pH: 3,78 **AZÚCAR RESIDUAL:** 1,80 g/L

CITA DEL ENÓLOGO:

En nuestra finca de altura El Monte las plantas de Cabernet Sauvignon se deshojan para que las bayas reciban mayor luminosidad y desarrollen taninos más redondos. Esta cepa mantiene en nuestro terroir sus características varietales bien marcadas. Se lo cría 4 meses en barricas para aportarle complejidad y suavizar aún más sus taninos que terminan siendo muy elegantes. Las uvas Cabernet Sauvignon se benefician particularmente de la mayor intensidad de luz solar que se da en los cultivos de altura. El resultado es un vino que desarrolla colores, aromas y sabores muy intensos.

VINIFICACIÓN:

Nuestro Cabernet Sauvignon se vinifica en tanques de INOX, maceraciones cortas, permiten extraer aromas varietales y taninos suaves, sin exceder en la astringencia ni aromas demasiado herbáceos que caracterizan a la variedad.

