



## LATENTE RESERVA CABERNET SAUVIGNON

**Variedad:** Cabernet sauvignon 100%

**Cosecha:** manual.

**Rendimiento:** 12.000 kg/ha.

**Tiempo en barricas:** 100% del corte durante 9 meses en barricas de roble francés.

**Alcohol:** 14.00 %V/V.

### VIÑEDOS

**Sistema de conducción:** por espalderos.

**Suelo:** arenoso, buen drenaje, profundo.

**Altura:** 1200 mts sobre el nivel del mar.

**Clima:** desértico con precipitaciones menores a 200mm.

### ELABORACION

**Molienda:** sin escobajos.

**Fermentación:** levaduras seleccionadas.

**Maceración pelicular:** 28 días.

**Maloláctica:** sí.

### Notas de cata

A la vista presenta un profundo color violeta con reflejos rubí.

Posee gran intensidad aromática, con notas de frujos rojos maduros y suaves aromas a especias dulces.

En boca, es un vino intenso y equilibrado, con notas de casis y sutiles dejos a café y vainilla.