

# EL CAPRICH O CABERNET SAUVIGNON

## Reserve

<b>Marca</b>	El Capricho - Reserve
<b>Variedad</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Origen</b>	El Carmen - Durazno - Uruguay
<b>Suelo</b>	Areniscas, semi-pedregoso de gran permeabilidad
<b>Conducción</b>	espaldera media
<b>Irrigación</b>	riego natural
<b>Vinificación</b>	Las uvas son cosechadas de forma manual en cajas de 18 kgs. Seleccionamos racimos, despalillamos y encubamos en tanques. Luego realizamos fermentación en tanques de acero durante 8-10 días a temperatura controlada de 26°. Seguido realizamos una maceración post-fermentativa de 20 a 25 días.
<b>Añejamiento</b>	12 meses en roble francés y americano
<b>Alcohol</b>	13,5% alc. Vol
<b>Acidez Total</b>	3,8 g/lit.
<b>Azúcar Residual</b>	2 g/lit.
<b>Notas de Cata</b>	Profundo y brillante color rojo-rubí con matices violáceos. En nariz se presenta elegante recordando aromas vegetales y frutales, como el pimienta verde, ciruelas maduras y notas especiadas provenientes del roble como la pimienta blanca y la vainilla. Bien estructurado y de alta complejidad con taninos dulces y jugosos. Intenso y persistente en boca. Disfrútelo con carnes rojas asadas y verduras a la parrilla o comida Thai.
<b>Enólogo</b>	Javier Alegresa

