



"EL ALMA DE LA VID
VIVE LUCHANDO CON LA PIEDRA."

BAJO PIEDRA

CABERNET SAUVIGNON 2022



- **VARIEDAD:** Cabernet Sauvignon 100%.
- **ORIGEN:** Valle de Uco Mendoza.
- **VIÑEDO:** 1200 m.s.n.m. espaldero, irrigación por goteo.
- **SUELOS:** franco arenoso, de origen aluvional con gran proporción de cantos rodados.
- **VENDIMIA:** fines de Abril, cosecha manual.
- **MACERACIÓN TOTAL:** 20 días de contacto con sus pieles.
- **VINIFICACIÓN:** Maceración clásica de baja intervención utilizando remontages y delestages a baja temperatura para conservar la nitidez aromática.
- **CRIANZA:** 30 % en barricas francesas durante 12 meses, 70 % en vasijas de concreto para preservar la frescura y especiado varietal, las bajas temperaturas invernales producen su estabilización natural.

Alcohol: 14,4%

Acidez: 5.30 g/l

pH: 3.70

Azúcar: 2.10

• NOTAS DE CATA:

Vista: brillante rojo granate..

Nariz: especiado con notas de pimienta negra, eucalipto y tabaco.

Boca: suave y untuoso, con taninos firmes y amables, pleno en boca y de largo final.

• **TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA:** 18° C

• **POTENCIAL DE GUARDA:** 6 años.

• **PRODUCTOR:** Familia Meli.

• **WINEMAKER:** Diego Sinatra.



PRODUCTO
SUSTENTABLE



APTO PARA
VEGANOS



BOTELLA LIVIANA DE
BAJO IMPACTO
AMBIENTAL

