



# 3SAPAS

## Cabernet Sauvignon 2022

### DESCRIPCIÓN

#### Variedad de uva

100% Cabernet Sauvignon

#### Vinificación

Este Cabernet Sauvignon es el resultado de la cuidadosa selección de diversas parcelas de viñedos de Alto Agrelo, en Mendoza, donde prospera la variedad Cabernet Sauvignon. La vendimia se lleva a cabo a mediados de marzo, centrándonos en racimos procedentes de suelos predominantemente arcillosos. El proceso de vinificación comienza con el despalillado y una maceración en frío de 24 horas. La fermentación se desarrolla a temperaturas controladas entre 24°C y 26°C, extendiéndose por aproximadamente dos semanas. Esta duración se elige con el objetivo de lograr una extracción adecuada de compuestos aromáticos y fenólicos.

#### Paso por madera

La crianza se lleva a cabo en dos tipos de recipientes: piletas de concreto y barricas de roble. Una parte del vino se cría en barricas de roble americano previamente usadas, durante un período de 6 meses.

### NOTAS DE CATA

Este Cabernet Sauvignon presenta un perfil aromático dominado por frutas negras, junto con notas herbales y especiadas. En boca, se distingue una acidez que contribuye a la persistencia del vino, mientras que los taninos suaves y dulces aportan redondez y equilibrio. Su color rubí intenso y vibrante es característico de la variedad.



Alcohol:  
14% vol