

**GABRIELLE**  
BY ALONSO GUERRERO  
*Barrel Selection*

*Las veladas de ensueño comienzan con la elección del vino. Gabrielle Cabernet Sauvignon, es sinónimo de glamour y sencillez. Es la elección perfecta para una noche especial.*



BODEGA  
**ALONSO GUERRERO**  
MENDOZA • ARGENTINA

**VALLE DE UCO**  
Mendoza, Argentina

## **CABERNET SAUVIGNON**

100% CABERNET SAUVIGNON

### **Cosecha:**

Cosecha de forma manual, a primera hora del día, para asegurar que la uva llegue a baja temperatura a la bodega. Se descarta directamente en la finca los racimos que no cumplan con los requisitos de calidad y sanidad.

### **Vinificación:**

Método de elaboración tradicional en vasijas de hormigón. Se realiza una maceración prefermentativa a 7 °C durante 4-5 días, luego se realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada y fermentación maloláctica natural.

### **Crianza:**

El 60% del vino reposa 6 meses en barricas roble francés de primer, segundo y tercer uso. Posteriormente tiene 3 meses de estiba en botella.

### **Notas de cata:**

*Color:* intenso color rojo brillante.

*Nariz:* tipicidad varietal con notas de casis, pimienta morrón dulce y sutiles notas especiadas.

*Boca:* expresivo, equilibrado, buena estructura con taninos redondos.

### **Maridaje:**

Carnes rojas asadas, cordero especiado y quesos semiduros.

### **Temperatura de servicio:**

16 °C – 18 °C

