

VIEJO GUERRERO

"Seamos libres, lo demás no importa"

Representa lo mejor de nuestra tierra. La perseverancia de que sabe que su destino no es simple ni fácil pero aún así se levanta y guerrea la vida. El vino es tradición y unidad. Es un excelente compañero de experiencias y conocedor de nuestros más íntimos secretos.



B O D E G A
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.

Vinificación:

Método de elaboración tradicional en vasijas de hormigón.
Maceración pre fermentativa a 10 °C durante 48 horas.
Fermentación, con trabajos de extracción moderados. El vino obtenido es de estructura media, complejo y frutado debido a su corto paso por madera. Solo el 30% del vino tiene paso por madera, mientras que el 70% restante es solo fruta.

Notas de cata:

Color: intenso color rojo con matices rubíes.
Nariz: aromas frutados y especiados combinados con moras negras y pimienta.
Boca: en boca es amable, redondo, con notable frescura.

Maridaje:

Carnes asadas, guisos y vegetales grillados.

Temperatura de servicio:

14 °C – 16 °C

