



Fabre & Montmayou  
BODEGAS Y VIÑEDOS



## GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

### UBICACIÓN DEL VIÑEDO

---

Luján de Cuyo, Mendoza

### EDAD DEL VIÑEDO

---

30 años de promedio

### UVAS

---

100 % Cabernet Sauvignon

### RENDIMIENTO

---

35 hl/ ha

Deshoje y cosecha en verde en diciembre. La vendimia se realiza manualmente en cajas de 20 kg con el fin de no dañar las uvas. Un doble sorteo se realiza antes de la elaboración del vino: primera selección de los racimos y grano por grano

### FERMENTACIÓN

---

Una maceración en frío se realiza a 8°C durante 5 días previo a la fermentación, que se lleva a cabo a una temperatura controlada de 26-28°C. Se realizan 4 remontajes por día y una maceración prolongada de 25 días.

### CRIANZA

---

El 100% de este vino fue criado en barricas de roble francés durante 12 meses. Seguido de 12 meses en botella antes de su envío.

### NOTAS DE CATA

---

Color rojo rubí muy intenso. Una nariz atractiva con notas de moras, frambuesas, especias y menta. Muy buena intensidad en el paladar, con taninos sedosos perfectamente equilibrados con las notas provenientes de las barricas de roble. Delicioso con las carnes rojas, caza y quesos ricos.

1993  2013

*20<sup>th</sup> Anniversary*