



ARGENTINA

MENDOZA



COMPOSICIÓN VARIETAL

50% Cabernet Sauvignon LUJÁN DE CUYO

50% Cabernet Sauvignon MAIPÚ

ORIGEN

Luján de Cuyo (990mts sobre el nivel del mar)

Noreste de Maipú, (Oasis desértico)

CRIANZA

En barricas de roble francés y Americano durante 12 meses, siendo éste tiempo flexible al paladar del enólogo. Se Fracciona para estibarlo y darle una guarda en botella de 6 meses.

NOTA DE CATA

VISTA Color rojo rubí, con tonos Teja.

NARIZ Aroma franco y varietal, especiado, con notas a café y leve chocolate.

BOCA Untuoso con taninos suaves y maduros, final longevo dejando recuerdos a Pimientos rojos, especias y leve pimienta negra.

ENÓLOGO


Juan Carlos Chavero



RESERVA
de los Andes
DESDE 1882