



Bolita de Fuego



GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon

VIÑEDOS

Finca Los Altepes.
Tunuyán, Valle de Uco.

ALCOHOL

13%

SERVICIO

14° y 18°

ASPECTO VISUAL

Presenta un color rojo rubí profundo, con tonos violáceos o granates en bordes si es joven, y matices teja por su crianza prolongada. Su brillo es intenso, y su capa es alta, lo que significa que es denso y oscuro al mirarlo en copa. Al inclinarla deja lágrimas o piernas marcadas, indicio de buena concentración alcohólica y estructura.

ASPECTO GUSTATIVO

En boca, este Cabernet Sauvignon Reserva se muestra estructurado y potente, con taninos firmes pero bien integrados por la crianza. Presenta sabores intensos a frutos negros (como cassis y ciruela), acompañados de notas especiadas, vainilla, tabaco o chocolate, producto del paso por barrica. Tiene buena acidez, lo que le da frescura, y un final largo y persistente, con retrogusto elegante.

MARIDAJE

Propuestas de pastas rellenas con salsas cremosas, carnes braseadas, pescados a la parrilla con vegetales asados, quesos maduros, embutidos, risottos y postres que conjuguen chocolates y cremas cítricas.

TEMPERATURA

Se recomienda cuidar su temperatura en pos de disfrutar a pleno las cualidades sensoriales, por ello, sugerimos beberlo fresco, entre 14° y 18°.

GUARDA

Añejado durante 12 meses de guarda en barricas de roble francés (75%) y roble americano (25%).