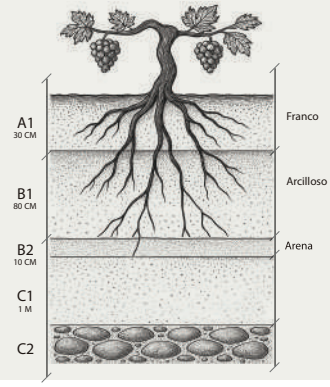
VIAMONTE
WINERY

- Pirazínico
- Tanino amable
- Redondo
- Complejo





EL ARTE DE DEJAR QUE HABLE LA TIERRA

Suelos es un manifiesto de fidelidad al terruno. Nace de la convicción de que el carácter del vino comienza bajo la tierra. Cada botella expresa la geografía mas íntima de su origen: la textura, el color y la composición del suelo que lo sostiene. Porque la tierra tiene memoria, y este vino sabe escucharla.

Viamonte Suelos Reserva Cabernet Sauvignon

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon
Origen: 100% La Escondida. Maipú.
Altitud: 850 m.s.n.m.
Año de plantación: 1977
Conducción: Espaldero Alto
Suelo: Franco arenoso, de poca profundidad / Franco arcilloso con piedra
Rendimiento: 6.500 kilos/ha
Año de viñedo: 48 años
Tiempo de cosecha : 20 de Marzo

Enólogo: Martín Celasso / Miriam Gomez
Cosecha: 2024
Alcohol: 14 %
Acidez: 5,4
Azúcar: 1,8
PH: 3,6
Origen madera: Francés
Tiempo en barrica: 12 meses, 80% en barricas de 225 litros de segundo uso
Cantidad de botellas producidas: 5.000 botellas

Perfil sensorial

Color: rojo granate intenso y de brillante profundidad.

Nariz: compleja y franca. Se aprecian notas de frutas negros rojas, cassis. Sutiles tonos tostados a vainilla y caramelo, también aparecen especias como canela, clavo de olor y chocolate.

Boca: entrada firme y de marcada estructura. Posee taninos dulces y maduros, notas herbales y té negro, excelente columna acida que aporta frescura, persistente y un largo final.

Maridaje: acompaña muy bien carnes rojas, carnes de caza, pastas con salsas, quesos estacionados