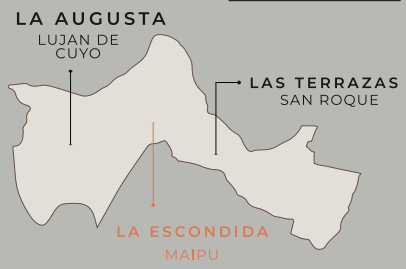
VIAMONTE
WINERY

MENDOZA
ARGENTINA



"Cada botella es un relato de origen, una voz que brota de la tierra"



Cada finca guarda un pulso, un carácter, una historia.
En estos suelos propios, diversos y generosos, únicos, la vid crece escuchando al clima, a la altitud, al silencio.

***Fincas** es una colección de vinos con identidad, que expresan lo que solo puede contarse desde el lugar exacto donde sucede.*

Viamonte Fincas 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: 15 de Marzo

Enólogo: Martín Celasso / Miriam Gomez
Cosecha: 2025
Alcohol: 14 %
Acidez: 5,4
Azúcar: 1,8
PH: 3,6
Origen madera: Francés
Tiempo en barrica: 6 meses, 80% en barricas de 225 litros de segundo uso
Cantidad de botellas producidas: 10.500 botellas

Perfil sensorial

Vista: color rojo granate brillante y profundo, con matices ocre.

Nariz: despliega notas especiadas, pimienta blanca, pimienta rosa y un aporte de madera suave como vainilla y caramelo.

Boca: de entrada suave, redondo, con buen volumen de boca. Taninos maduros y elegantes, que otorgan un excelente equilibrio. Buena presencia de madera resaltando chocolate y crema moka.

Maridaje: acompaña a la perfección carnes rojas, pastas con salsas delicadas y quesos curados o de alta maduración.