



CANCILLER

RESERVA CABERNET

COSECHA: 2020

VARIEDAD: 100% CABERNET SAUVIGNON.

ZONA DE PRODUCCIÓN: MAIPÚ, MENDOZA, ARGENTINA.

ELABORACIÓN

COSECHA MANUAL DE LA UVA, TRASLADO EN BINS,
RECEPCIÓN Y DESPALILLADO
MACERACIÓN EN FRÍO DE 48 A 72 H
FERMENTACIÓN EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE CON
LEVADURAS SELECCIONADAS A TEMPERATURA CONTROLADA.
EXTRACCIÓN ALTERNADA, REMONTAJES, DELESTAGE,
BAZUQUEO DURANTE 10 - 13 DÍAS
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA NATURAL
FORMACIÓN DEL CORTE
ESTABILIZACIÓN, FILTRACIÓN Y EMBOTELLADO.

CRIANZA

30% DEL VINO PASA 8 MESES EN BARRICAS DE ROBLE
AMERICANO. ÉSTIBA EN BOTELLA POR 6 MESES.

NOTAS DE CATA

PROFUNDO COLOR VIOLETA, AROMAS A FRESAS Y FRUTA
FRESCA COMBINADOS CON DELICIOSAS NOTAS ESPECIADAS Y
DE CHOCOLATE PROVENIENTES DE SU CRIANZA EN
BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. SABORES EQUILIBRADOS Y
SEDOSOS, PALADAR SUAVE QUE CULMINA EN UN DELICIOSO
Y PROLONGADO FINAL.

PREMIOS

COSECHA 2018

91 PUNTOS – JAMES SUCKLING

COSECHA 2020

90 PUNTOS – JAMES SUCKLING

90 PUNTOS – CATAD'OR WINE AWARDS

90 PUNTOS, DOBLE MEDALLA DE ORO – GILBERT &
GAILLARD

