



VICENTIN  
· FAMILY WINES ·

## EL RENEGADO



### VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon

### COSECHA Y REGIÓN

Vista Flores- Los Chacayes-Tunuyán- Valle de Uco (1120 metros sobre el nivel del mar).

Hileras norte-sur, VSP sistema de cordón sin filo bilateral, con riego por goteo, 5.000 plantas por hectárea. Suelo franco limoso, presencia de caliche y piedras a 15 cm y a 40 cm de profundidad.

### PRODUCCIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. Maceración total de 22 días

Prensado: muy suave en prensa hidráulica canasto/jaula

Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de tostado medio

Guarda: 12 meses en barricas de roble francés de tostado medio

### NOTAS DE CATA

Dulce e intenso en boca, pimientos maduros, pimienta negra silvestre, grosellas y ciruelas robustas y delicadas a la vez por su mineralidad y pirazinas que lo hacen largo, persistente y extremadamente armónico en boca. Al final muestra cómo los pimientos se amalgaman con los tostados suaves.

### NOTES

.....

.....

.....

.....

