



ENÓLOGO: Juan Pablo Murgia

COMPOSICIÓN VARIETAL:
90% Cabernet Sauvignon y 10%
Cabernet Franc

REGIÓN: Mendoza, Lujan de Cuyo
(Agrelo)



**BODEGA
ARGENTO**

THE REAL ARGENTINA

ARGENTO

En Bodega Argento nos sentimos muy orgullosos del patrimonio vitivinícola de Argentina y del terroir único de Mendoza. Estamos dedicados a la elaboración de vinos que exalten las características de nuestro estilo: pureza y tipicidad varietal, intensidad, elegancia, equilibrio y la máxima expresión del terroir.

2019 CABERNET SAUVIGNON

De color rubí profundo, este Cabernet Sauvignon ofrece aromas de ciruelas maduras, cerezas negras y cassis. Rico y con cuerpo, los sabores de cereza negra se complementan con sutiles notas de clavo y cacao, que provienen del suave envejecimiento del roble, conduciendo a un final persistente con una estructura elegante.

ARGENTO

Argento es nuestra línea de vinos original. Fue lanzada para brindar un nuevo estilo de Malbec a los consumidores de vino de todo el mundo. Con sabores de fruta vibrante y buscando la expresión más auténtica de las características de cada variedad de uva. Hoy este línea cuenta con una amplia gama de variedades que representan el sello del estilo Argentino- pureza de fruta, intensidad y elegancia.

FERMENTACIÓN

Fermentación en tanques de acero inoxidable a 26-28° C durante 8 días.

ROBLE: 5 meses de crianza 100% en duelas de roble francés.

AT: 5.69g/L

pH: 3.73

AR: 4.5/L

ALCOHOL: 13.5%