



ENÓLOGO: Juan Pablo Murgia

COMPOSICIÓN VARIETAL:

97% Cabernet Sauvignon. 3% Cabernet Franc

REGIÓN: Finca Pedemonte (Carrizal), Alto Agrelo (Luján de Cuyo)



**BODEGA
ARGENTO**

THE REAL ARGENTINA

ARGENTO

• RESERVA •

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.

2017 CABERNET SAUVIGNON

De color rubí profundo, este vino ofrece aromas a ciruelas maduras, crezas negras y cassis. De gran cuerpo, en boca presenta sabores a cerezas negras y sutiles notas de clavos de olor y cacao que le aportan un final persistente y elegante.

ARGENTO RESERVA

Argento Reserva es una selección limitada de vinos con más cuerpo que presentan una mayor concentración de fruta y complejidad. Las uvas con que se elaboran provienen de nuestros viñedos más antiguos de Mendoza. Son uvas excepcionalmente intensas y expresivas.

Los vinos maduran por un lapso de 6 a 9 meses en barriles de roble, ofreciendo así sabores ricos y complejos al paladar y una textura suave en boca.

FERMENTACIÓN

Tanques de acero inoxidable a 22-26° por 7 días.

ROBLE: 30% del volume permaneció 6 meses 85% en roble Francés y 15% en Americano.

AT: 5.59g/L

pH: 3.8

RS: 4.1g/L

ALCOHOL: 14.6%