



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 SELECCIÓN

Este vino proviene de viñedos especialmente seleccionados de la región céntrica de Mendoza y del Valle de Uco. Se caracterizan por la pureza de su fruta, su elegancia, destacando la tipicidad del varietal. El sabor a fruta fresca y su textura suave en boca, se complementan con un gentil paso por roble, que le da a estos vinos un estilo refinado y agradable.

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%