




AMAUTA CABERNET-MERLOT



- ❖ **Composición varietal**
60 % Cabernet Sauvignon -
40 % Merlot
 - ❖ **Origen uvas**
Viñedos propios ubicados a 1750 metros sobre el nivel del mar en el Valle de Cafayate, Provincia de Salta.
 - ❖ **Estructura del viñedo**
Conducción en espaldero con Sistema de Posicionamiento Vertical (VPS)
 - ❖ **Edad del viñedo**
10 años en los dos varietales.
 - ❖ **Rendimiento por hectárea**
7 TN/ has en el Merlot y 6 TN/ has en el Cabernet.
 - ❖ **Cosecha**
manual, en cajas de 20 kg.
 - ❖ **Crianza**
En barricas de roble francés y americano.
 - ❖ **Tiempo en roble**
De 6 a 8 meses.
- 

NOTAS DE CATA

Color: Aspecto elegante, con adecuada intensidad de color, expresión de su matiz en rojo bordeaux, con tonalidades rubíes.

Nariz: Bouquet complejo, elegante e intenso, con notas bien amalgamadas de sus componentes. Recuerdos de frutos rojos muy maduros, ciruelas secas, típicas del Merlot, con dejos de pimienta negra y nuez, que aporta el Cabernet Sauvignon.

Boca: Seco, amplio, carnoso, con ágil post-gusto.

Temperatura de servicio: entre 16 y 18 grados.

Guarda: recomendamos hasta 5 años de guarda en botella.