

# LOS FUNDADORES



**VARIEDAD:** 100% Cabernet Sauvignon.  
**COSECHA:** 2019.  
**UBICACIÓN DEL VIÑEDO:** Russell, Maipú – Mendoza.

## ELABORACIÓN

Cosecha manual de la uva.  
Traslado en bins.  
Recepción: despalillado, sangrado.  
Maceración fría.  
Fermentación: con levaduras seleccionadas a temperatura controlada.  
Fermentación maloláctica natural.  
Crianza en barrica de roble americano 10 meses.  
Estabilización.  
Embotellado.

## CRIANZA

60% en vasijas de acero inoxidable y 40% en barricas de roble francés de primer uso durante 10 meses.  
Estiba en botella durante 6 meses.

---

ALCOHOL 13,40 % v/v	AZÚCAR RESIDUAL 3,40 g/L	ACIDEZ TOTAL 5,80 g/L
------------------------	-----------------------------	--------------------------

---

## NOTAS DE CATA:

Se presenta de color rojo rubí profundo. En nariz es expresivo, con aromas a guindas maduras con marcadas notas de pimienta, también se pueden percibir notas de tabaco y café portados por la crianza en roble. Buen volumen de boca, balanceado, sabores que recuerdan a pimientos rojos, especias y un final de chocolate.



MZA • ARG

LA COLINA  
DE ORO