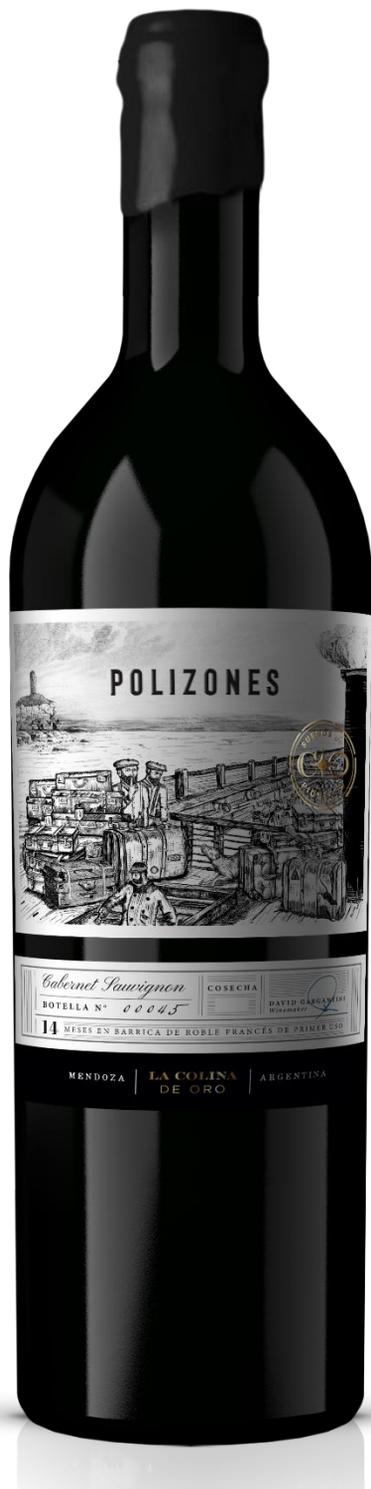


# POLIZONES



**VARIEDAD:** 100% Cabernet Sauvignon.  
**COSECHA:** 2016.  
**UBICACIÓN DEL VIÑEDO:** Agrelo, Luján de Cuyo – Mendoza.

## ELABORACIÓN

Cosecha manual en cajas.  
Selección manual de racimos y granos.  
Descobajado y desgranado.  
Maceración prefermentativa.  
Fermentación con remontajes y delestages diarios.  
Maceración post-fermentativa.  
Descube y prensado.  
Fermentación maloláctica natural en tanque.  
Barrica roble francés 14 meses.  
Estabilización, filtración y embotellado.

## CRIANZA

Tanque de acero inoxidable y posterior añejamiento en barricas de roble francés por un período de 14 meses.  
Crianza mínima en botella durante 8 meses a temperatura controlada.

ALCOHOL 13,50 % v/v	AZÚCAR RESIDUAL 3,00 g/L	ACIDEZ TOTAL 5,70 g/L
------------------------	-----------------------------	--------------------------

## NOTAS DE CATA:

Atractivo color rojo violáceo intenso.  
En nariz se perciben aromas de ciruelas y frutos rojos en general, acompañado por notas a violetas y especias como la pimienta negra y el pimentón, acompañan sutiles notas de café y chocolate. Estos últimos descriptores obedecen su crianza en roble.  
Expresivo y potente en boca, de entrada, amplia y acidez equilibrada, es un vino carnoso, largo, profundo de buen equilibrio con taninos maduros y dulces.



LA COLINA  
DE ORO

MZA • ARG