



MARGOT  
BODEGA & VIÑEDOS

## CELEDONIO GRAN CABERNET SAUVIGNON

NOTA DE CATA

Color rojo granate intenso con destellos vivaces. En nariz predominan los aromas de frutos negros, pimienta y cassis. Notas de café, tabaco y sutil vainilla dan cuenta de su guarda en barricas nuevas de roble francés. En boca muestra gran volumen y persistencia con un recuerdo aterciopelado y elegante.

## CELEDONIO GRAN CABERNET SAUVIGNON

FICHA TÉCNICA

**UVA:** 100% Cabernet Sauvignon

**VIÑEDOS:** Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

**ALTURA:** 1.100 m.s.n.m., al pie de la Cordillera de Los Andes.

**TIPO DE SUELO:** Franco.

**RIEGO:** Austero por surcos, de mayo a diciembre de cada año.

**COSECHA:** En el mes de abril, manual en cajas de 17 kg., con selección de racimos en finca y de granos en bodega.

**MACERACIÓN:** Pre-fermentativa en frío y sangría del 10% para extraer al máximo las notas frutales y lograr el color singular que lo caracteriza.

**FERMENTACIÓN:** A 26° / 27° C con levaduras seleccionadas.

**MADURACIÓN:** 12 meses en barricas de roble francés de primer uso.

**ALCOHOL VOL.:** 14%

**ENÓLOGO:** Lic. Romina Carparelli.

**BRANDING:** Impactante fileteado porteño con detalles en la etiqueta inspirados en símbolos patrios.



- **93 puntos** Robert Parker's Wine Advocate 2014

- **91 puntos** Descorchados 2015 · Guía de vinos de Patricio Tapia

- **90 puntos** Guía Peñín 2015

- **Medalla de Oro** AWA 2014

«Mantiene la elegancia europea con su sedosidad y su paso aterciopelado, que no desentona con sus notas vegetales. De notable estructura y gran final».

**Elisabeth Checa · Guía Los buenos vinos argentinos**

WWW.BODEGAMARGOT.COM.AR · WWW.CELEDONIOWINES.COM.AR

SINGLE VINEYARD

