



RESERVA

Tipo de vino: Amable tinto, varietal de origen
 Añada: 2018
 Varietal: Cabernet Sauvignon
 País: México
 Estado: Baja California
 Región: Municipio de Ensenada
 Locación: Ejido Uruapan
 Altitud sobre el nivel del mar: 150 m
 Distancia del océano: 21 km
 Tipo de suelo: Gravo arcilloso
 Clima: Mediterráneo. Mayo-octubre seco caliente.
 Noviembre-abril frío lluvioso.

Promedio	Máx.	Min.
Temperatura enero	20°C	8°C
Temperatura agosto	31°C	17°C
Precipitación anual	251 mm	

Fecha de cosecha manual y traslado en cajas de 20 kg: 23 de septiembre 2018
 Maceración prefermentativa: 48 h
 Fermentación: Pila concreto abierta
 Levadura: Lalvin Clos
 Fermentación maloláctica: Sí
 Crianza: 12 meses en barricas de roble francés de varios usos

Alcohol %	14.8
Acidez volátil g/L	3.53
Acidez titulable g/L	0.82
pH	6.63
Sulfito molecular mg/L	0.20
Azúcar residual g/L	2.40

Notas de Cata del enocultor: Rodolfo Arcovedo Jáuregui

Apariencia	Apariencia limpia con intensidad media, alto color púrpura.
Nariz	Limpia de mediana intensidad. Presenta aromas de arándanos, grosella, regaliz, eucalipto con dejos de chocolate.
Gusto	Seco con acidez media y taninos medio altos. Nos ofrece un cuerpo medio alto y se confirma la fruta, el regaliz así como las notas a cacao. Termina medio largo.

Maridaje: Acompaña muy bien cortes como el tomahawk, ribeye o rinodada de cabrito

Temperatura de servicio: 16–18 °C