



VALCANTO

CABERNET SAUVIGNON



VARIEDAD DE UVA: 100% Cabernet Sauvignon

D.O.: ALMANSA

AÑADA: 2018

VIÑEDOS: 700-800 metros de altitud, finca única de 110 hectáreas, cepas en espaldera de 25-30 años de edad, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

VENDIMIA: Vendimia nocturna de las uvas con maduración óptima a finales de septiembre.

VINIFICACION: Maceración total de 18 días, fermentación con aumento gradual de temperatura hasta 29º C para obtener un buen color seguido por una disminución gradual hasta 23º C para preservar los aromas primarios de la fruta.

ENVEJECIMIENTO: 6 meses

TIPO DE MADERA: Americana de grano fino y tostado medio (300 L).

PREMIOS:

- **ORO** - Chine Wine & Spirits Awards 2020 (vendimia 2018)
- **ORO** - Berliner Wine Trophy (vendimia 2018)
- **ORO** - Gilbert & Gallard (vendimia 2018)
- **ORO** - Werliner Wein Trophy (vendimia 2018)
- **ORO** - Cabernet du Monde 2019 (vendimia 2016)
- **ORO** - Mundus Vini 2018 (vendimia 2015)



PIQUERAS

BODEGAS Y VIÑEDOS



NOTAS DE CATA: Vino tinto con cuerpo de color profundo, aromas complejos a fruta, taninos marcados y estructura elegante. Su paso por barrica desarrolla un gran abanico de sabores con matices ahumados, cedro, regaliz y un toque atractivo a trufa. Gran potencial de envejecimiento. Gran potencial de envejecimiento.

MARIDAJE: Disfrute de este sabroso vino tinto por si solo o acompañado de carnes asadas o a la parrilla, aves de caza, arroces y pasta con salsas ricas, guisos o cordero asado, pimientos rojos rellenos, berenjena asada, tapas, carnes curadas (jamón, chorizo, etc.) y quesos maduros.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Se recomienda servir entre 16-18 °C