

## GAIA Cabernet Sauvignon *Orgánico* 2021

### Contexto:

GAIA es nuestro homenaje a la diosa de la tierra y a los frutos que obtenemos de ella. Elaborado con uvas orgánicas provenientes de viñedos propios ubicados en Alto Gualtallary, Tupungato a una altura de 1200 m.s.n.m., uno de los mayor altura de Mendoza. Los mejores cuarteles de Pinot Noir de nuestras fincas son seleccionados y trabajados durante todo el año para lograr la calidad de éste Cabernet Sauvignon.

### Suelo:

Grava y arena.

### Viñedos:

Viñedos propios en Tupungato, Alto Gualtallary. A los pies de los Andes, a 1200 mts. de altura. La baja de la temperatura durante las noches provee las condiciones ideales para una maduración lenta de las uvas, lo que contribuye a la obtención de aromas y sabores complejos.

### Elaboración:

Vendimia manual a finales de abril. Cuidadosa selección manual del racimo y de la uva. Fermentación a una temperatura máxima entre 26° C y 28° C durante 15 días y 30 días de maceración. 100% maloláctico. Crianza en roble francés entre 8 y 10 meses.

### Datos Técnicos:

**Varietal:** 100% Cabernet Sauvignon

**Alcohol:** 14.5%

**Acidez-Ph:** 5.2/3.7

**Azúcar Residual:** 2.05

### Nota de Cata:

Color violeta intenso. Aromas de grosella negra y cereza negra con notas de grafito. De cuerpo completo con taninos medio altos y final sabroso.

### Maridaje:

Es un acompañante ideal para carnes rojas, carnes de caza marinadas y quesos de pasta dura. Servir a 18° C.



**Gualtallary,**  
Tupungato, Valle de Uco,  
Mendoza, Argentina

