vinetur

Día de Cabernet Sauvignon, cuando se festeja

Como todos los años, el festejo de esta cepa, genera confusión en su fecha. Algunos celebran el Día Internacional del Cabernet Sauvignon el 29 de agosto, otros prefieren hacerlo el 5 de septiembre. Tal vez la solución sea hacerlo del 29 de agosto al 5 de septiembre.

jueves 29 de agosto de 2024

ESCRITO POR LUNCH PEPA



Como todos los años, el festejo de esta cepa,genera confusión en su fecha. Algunos celebran el Día Internacional del Cabernet Sauvignon el 29 de agosto, otros prefieren hacerlo el 5 de septiembre. Tal vez la solución sea hacerlo del 29 de agosto al 5 de septiembre. ¡Y todos contentos! Entonces podemos repartirnos y brindar los dos días.

Recomiendo 3 Cabernets de precios , que tienen todo lo que ofrece la llamada "reina de las tintas".

De origen francés, el Cabernet Sauvignon es una de las uvas más reconocidas del mundo y hoy festeja su día. Producto del cruce del Sauvignon Blanc y el Cabernet Franc, se caracteriza principalmente por su color rojo oscuro, cuerpo robusto, aromas intensos y frutados y su excelente estructura.

En Argentina, el Cabernet Sauvignon es la tercera variedad más implantada desde la Patagonia hasta la Quebrada de Humahuaca y una de las más elegidas por los consumidores luego del Malbec. Por cuestiones climáticas, el sur de Mendoza se caracteriza por elaborar grandes exponentes de esta noble variedad.

Privado Oasis Sur Cabernet Sauvignon



Este vino es el resultado de un meticuloso proceso de vinificación que busca capturar la esencia única del Oasis Sur mendocino, ofreciendo una experiencia sensorial que combina frescura, elegancia y complejidad.

Vinos varietales elaborados a partir de uvas de viñedos plantados hace más de 25 años. Viñedos que conviven en perfecta armonía con el entorno y que forma parte del legado cultural de generaciones de viticultores. Vinos expresivos, que demuestran el conocimiento que la bodega tiene sobre el terroir. Vinos frutados, frescos y bebibles que han permanecido 12 meses en barricas de tostado suave (60% francés y 40% americano) de segundo y cuarto usos .

A la vista presenta un color rojo violáceo intenso con reflejos del mismo color.

En nariz se destacan aromas a frutos negros como mora, grosella y arandanos. Presenta también notas vegetales como morrón rojo fresco, pimienta rosa, canela y notas tostadas.

En Boca posee una buena entrada, con taninos fuertes y duros propio del varietal. Sabores de grosella, arándanos, canela, vainilla, además de una nota mentolada y tostada.

Tiempo de Guarda

Doce meses en Roble Francés 60% y Americano 40%

Temperatura de servicio

Entre 15º C y 17º C.

Precio Sugerido $11.000



Altos las hormigas Cabernet Sauvignon

Variedad:100% Cabernet Sauvignon

2023 Luján de Cuyo,

En nuestra búsqueda por rescatar la identidad y las técnicas ancestrales de elaboración de vino, encontramos un pequeño cuartel de viñedo en la zona de Alto Agrelo, Luján de Cuyo.Con el perfil ideal para elaborar un vino estilo "Clarete". Durante siglos éste fue el estilo del Cabernet Sauvignon: fluido y sabroso, más textura que peso.Así es Cloud, un vino ágil y muy bebible.

Posee un color rojo rubí, con tintes color rojo guinda.

En nariz, la intensidad aromática es alta, con notas de pimienta blanca, arándano, cassis,ciruela, pólvora, rosas y té rojo. En boca tiene una gran entrada, frutada, con un paladar medio con mucha textura y taninos jugosos. El final es largo y con una nota muy marcada de pimienta rosa. Un vino ideal para acompañar pimientos rellenos, terrinas de jabalí, cordero conejo y quesos blandos curados.

Esta añada se caracteriza por algunos fenómenos climáticos más extremos.

Uvas 100% Cabernet Sauvignon cosechadas a mano. Madurado en piletas de concreto por un mínimo de 6 meses.No tiene paso por roble.

Precio Sugerido $16.000



Trivento Golden Reserve C. S. 2021

De color rojo intenso, con tonos granates, y aroma a frutas rojas madura con notas de pimienta negra en perfecto equilibrio con el roble. En boca, se muestran taninos estructurados y firmes, final jovial y largo.

RECONOCIMIENTO: 93 puntos James Suckling

Precio sugerido de bodega $ 18.300

¿Conocés estos vinos? , podes conseguirlos en vinitecas especializadas.