

Marcelo Pelleriti

SIGNATURE

Marcelo es el creador de excelentes vinos que han sido premiados tanto en Argentina como en Francia. Signature es la interpretación del terroir y la mirada artística destacada.

CABERNET SAUVIGNON

CABERNET SAUVIGNON 100%

ORIGEN VIÑEDOS Y ALTITUD
Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza.
Argentina. 1.000 msnm.

SUELO
Franco limoso de origen aluvional, con gravas en subsuelo y sedimentos calcáreos.

COSECHA Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg. Se realiza doble selección de bayas: en banda y cinta vibrante.

VINIFICACIÓN El proceso inicia con una maceración en frío a 8° C durante 10 días. Luego la fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada con pigeage manual.

CRIANZA 50% del vino es estibado durante 12 meses en barricas de roble francés. Reposa en botellas durante 6 meses.

NOTAS DE CATA Rojo rubí profundo y brillante. En nariz predominan las notas de frutas rojas y negras, con sutiles aromas de especias y cacao. En boca se destaca por su equilibrio, frescura y taninos suaves. Es un vino elegante y complejo.

TEMPERATURA Se recomienda servir entre 14° - 16° C

DIRECTOR & ENÓLOGO Marcelo Pelleriti

RECONOCIMIENTOS

JAMES SUCKLING.COM 

Cosecha 2019 | **93**
PUNTOS

Cosecha 2016 | **91**
PUNTOS



Cosecha 2016 | **90**
PUNTOS

