

Reserva
2023



FICHA TÉCNICA

DATA SHEET

Marca / Brand	Puesto del Marqués
Varietal / Variety	Cabernet Sauvignon
Cosecha / Harvest	2023
Región de Producción / Production region	Valle Calchaquí, Salta / Calchaquí Valley
Presentación / Presentation	Botella de 750 ml. / 750 ml bottle
Alcohol Vol / Alcohol	13.60 %
Azúcar residual / Sugar	2,00 g/l
Acidez total / Acidity	6,10 g/L
PH	3,7
Temperatura de servicio / Service temperature	15 - 18° C
Gastronomía / Gastronomy	Comidas regionales, carnes rojas y de Caza, quesos y pastas. It goes well with regional meals, red and game meats, cheeses and pasta.

Viñedos Cabernet 10 años a 1900 msnm en el Valle Calchaquí, conducción en espaldero cordón bilateral, 4.500 plantas por ha, riego por goteo. Producción 10.000 kg por hectárea.

VINIFICACIÓN / Maceración prefermentativa a 6°C 48 horas, fermentación alcohólica entre 24°C y 28°C durante 10 a 12 días, maceración posfermentativa 10 días aproximadamente.

CRianza EN BARRICA / 50% en barricas de roble francés durante 8 meses.

VISTA / Color rojo intenso con matices rubí y tonalidades violáceas.

NARIZ / Aromas a frutos rojos maduros, pimentón, especias y un toque de Madera.

BOCA / Buena estructura de taninos dulces y redondos, carnosos de final largo y persistente.

Cabernet vineyards 10 years at 1900 meters above sea level in the Calchaquí Valley, bilateral cordon trellis conduction, 4,500 plants per hectare, drip irrigation. Production 10,000 kg per hectare.

WINEMAKING / Pre-fermentation maceration at 6°C for 48 hours, alcoholic fermentation between 24°C and 28°C for 10 to 12 days, post-fermentation maceration for approximately 10 days.

BARREL AGING / 50% aging in French oak barrels for 8 months.

VIEW / Intense red color with ruby hues and violet tones.

SMELL / Aromas of ripe red fruits, plum, notes of paprika, spices and a touch of wood.

TASTE / Palate good structure of sweet and round tannins, meaty with a long and persistent finish.