



CASA Gli AMICI



- Nuevas tecnologías y tradición se potencian en el manejo de los viñedos de Casa Gli Amici.
- Genética de plantas antigua y moderna permiten obtener el balance de uvas que buscamos.
- Suelos profundos y arenosos con limitada retención e irrigados con agua subterránea dan soporte a los viñedos, los cuales son manejados de manera respetuosa con el ambiente.
- La poda es mixta tipo Guyot y Cordon bilateral con máxima exposición solar y manejo de canopia controlado.
- El suelo es considerado un organismo vivo, al cual prácticamente no se le realizan roturas y se ayuda a conservar con enmiendas orgánicas, coberturas verdes y manejo de la vegetación autóctona.
- El rendimiento de producción promedia los 100 qql/ha.
- El tiempo de cosecha es marcado cada año apuntando a practicarla temprano y así obtener frescura y mucha fruta.

2021

CABERNET SAUVIGNON

Mendoza Argentina

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Atractivo e intenso color rojo rubí. En nariz se destacan sus aromas especiados, notas pimienta negra y al final revela en su bouquet el exquisito aroma a higos secos. En boca impacta por su concentración suave y taninos que le otorgan a la vez persistencia.

Appealing and intense ruby red color. At nose, its spicy scents are highlighted, notes of black pepper, and in its ending, an exquisite scent of dry figs. It impacts at mouth due to its soft concentration and tanins that enhances persistence.

MARIDAJE / PAIRING

Es ideal acompañarlo en comidas con cuerpo, sabrosas y con grasas, pasta con salsas fuertes, picante, guisos, estofados y chocolate.

It is ideal for full bodied meals, tasty and rich sauced pasta with stews and chocolate.

  @casagliamici / www.casagliamici.com