

## Línea Selection

CRIANZA EN ROBLE FRANCÉS

MARQUÉS  
del  
SUR



### Ficha Técnica

**Varietal:** 100% Cabernet Sauvignon

**Origen:** Finca La Malena, Cuadro Benegas, San Rafael  
Mendoza – Argentina

**Año de cosecha:** 2023

**Altura del viñedo (msnm):** 765 m s.n.m

**Antigüedad del viñedo:** 20 y 25 años

**Crianza:** 6 meses de crianza en roble americano

**Descripción sensorial:** Rojo rubí profundo con reflejos granate. Aromas de pimienta roja maduro, grosella negra, especias secas y una sutil nota de tabaco. En boca se muestra con estructura media, taninos firmes y equilibrados, y una acidez que sostiene el final largo y especiado.

**Maridaje sugerido:** Cordero al horno, carnes con salsas especiadas, pastas rellenas con hongos, quesos duros.

**Temperatura de servicio:** 17 – 18 °C

### Análisis químico

**Alcohol:** 13.5 % v/v (+- 0.3% según análisis)

**Acidez total:** 5,3 g/l

**Enólogo responsable:** Alejandro Zancanaro