

# CISSUS

## Cabernet Sauvignon

### SIGNATURE WINE

GRAPE VARIETY: 100% Cabernet Sauvignon.

ESTATE: FINCA LA MEJORADA (OLMEDO).

Type of farmed: ecological, to enhance the character of the variety.

Age: 50 years.

Soil: sandy with clay bottom (guarantees reserves in hot and dry years).

Harvest: manual harvested.

Production: 1.600 kg/ha.

WINEMAKING: maximum extraction by continuous pumping overs for 20 days of about 15 minutes in order to achieve the robustness of the skin that allows us a long aging in barrels of more than 20 months where the tannins are softened, and we get glycerin and backbone we look for within this wine.

PRODUCTION: 750 bottles.

### WINE TASTING

VISUAL: intense cherry red color.

NOSE: aromas of plums in liquor, violet flower and minerals, with hints of scrubland and pine forest and a certain background of vegetable aromas.

PALATE: tasty, with soft tannins Dry and elegant showing new character with open bottle time.

PAIRING: it is ideal to accompany roast meats, stews, game and mushrooms.



VINO DE AUTOR

VARIEDAD DE UVA: 100% Cabernet Sauvignon.

PARCELA: FINCA LA MEJORADA (OLMEDO).

Tipo de producción: ecológica.

Edad: 50 años.

Suelo: arenoso con fondo arcilloso.

Vendimia: manual.

Producción: 1.600 kg/ha.

ELABORACION: máxima extracción mediante remontados continuos durante 20 días de unos 15 minutos de duración, para así conseguir la robustez del hollejo que nos permita una larga crianza. Dicha crianza se realiza en barrica de 225 y 500L con tostado PLUS, durante más de 15 meses, para así suavizar los taninos y conseguir un vino de mucha capa.

PRODUCCIÓN: 750 botellas.

CATA SENSORIAL

VISTA: color rojo picota intenso.

NARIZ: ciruelas en licor, flor de violeta y minerales, con toques a monte bajo y a pinar, y fondo de aromas vegetales .

BOCA: sabroso, de tanino suave, seco y elegante.

MARIDAJE: ideal para acompañar carnes asadas, guisadas, caza y setas.