



**INFINITUS**  
BODEGA Y VIÑEDOS



## CABERNET SAUVIGNON MERLOT

### COMPOSICIÓN VARIETAL

80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

### UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Alto Valle de Rio Negro, Patagonia

### RENDIMIENTO

50 hl/ ha

### VINIFICACIÓN

Selección de racimos: Si

Maceración pre-fermentativa: Si, durante 3 días a 10°C.

Fermentación: A temperatura controlada de 26°C.

Remontajes: 3 por día

Duración total de la maceración: 25 días.

### NOTAS DE CATA

Color rojo profundo. Un vino moderno, afrutado, con aromas de arándanos rojos y con un toque de menta fresca. En boca es delicado, con taninos maduros y un largo final. Mejor servido con Carnes rojas a la parrilla, pastas y quesos.