



# NAMPE

*natural expression*

Somos una familia arraigada a la industria vitivinícola con más de 80 años de trayectoria.

La utilización de uvas provenientes de diferentes suelos, climas y regiones de Mendoza, con inviernos muy fríos, veranos secos y calientes, noches frescas, suelos ricos y el riego con el agua que proviene de la Cordillera de Los Andes, hace posible obtener productos de excelente calidad, tanto en vinos jóvenes como de guarda.

## CABERNET SAUVIGNON

- **VARIEDAD**  
100% Cabernet Sauvignon
- **COSECHA**  
2023
- **ELABORACIÓN**  
Uvas seleccionadas con fermentación a temperatura controlada.
- **ORIGEN**  
Zona Este (San Martín, Rivadavia, Santa Rosa), Maipú y Luján de Cuyo.
- **NOTAS DE CATA**  
Color: Rojo profundo con matices oscuros.  
Aroma: Notas de frutos rojos, negros y pimienta. De personalidad salvaje. Boca: Se presenta de buena estructura, con taninos maduros, adecuada astringencia y buen nivel de alcohol en boca.
- **ALCOHOL**  
13.0%
- **MARIDAJE**  
Para disfrutar con platos bien condimentados, guisos, estofados, carnes y pastas.
- **TEMPERATURA**  
Beber entre 16° C. y 18° C.