

**101**  
**DECRETADO**  
EN SINTONÍA CON TU UNIVERSO



COLECCIÓN EL ORIGEN

# EL PECADO

## DESCRIPCIÓN SENSORIAL

Color rojo profundo con matices violáceos. En nariz se percibe una complejidad equilibrada, donde aparecen notas de canela y membrillo maduro, acompañadas por especias suaves y un matiz ahumado que aporta elegancia. En boca tiene una entrada dulce y sedosa; los taninos y la acidez justa realzan su estructura y lo vuelven expresivo y armónico. El final es persistente y cálido, ideal para acompañar carnes y pastas con salsas rojas.



PIMIENTA  
BLANCA



PIMIENTO  
ASADO



MEMBRILLO



CANELA

## TERROIR

A 1000 msnm, en Los Cerrillos —Luján de Cuyo— la vid crece en suelos aluviales, arenosos y rocosos, pobres en materia orgánica pero ricos en carácter. La presencia de piedras desde los 70 cm obliga a las raíces a profundizar, generando concentración y estructura. El agua de deshielo —pura y mineral— favorece precisión y frescura.

***Un vino para quienes buscan equilibrio, suavidad y expresión varietal***



LUJAN DE CUYO  
MENDOZA, ARGENTINA



100% CABERNET SAUV.



ALCOHOL 14,3% V/V  
PH/ACIDEZ 3,65/5,62 G/L  
AZUCAR RESIDUAL 1,8 G/L



POTENCIAL DE  
GUARDA 7 AÑOS



TEMPERATURA DE  
SERVICIO 16/18°C



MANUAL EN CAJAS DE 18KG  
MEDIADOS DE MARZO